



**BBQ FLAVOUR**  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# RIB-EYE RARE

## INGREDIENTES:

2x 250 gramos de rib-eye (a temperatura ambiente)  
2 cebollas en cuartos  
EldurApi Meat herbs  
Pimiento amarillo  
YAKINIKU Pimienta Japonesa de Szechuan  
YAKINIKU Sal ahumada Japonesa

## NECESITA:

BBQ  
smoking board beech

## SET UP:

calor indirecto

Cortar la cebolla en cuartos y el costillar en rodajas finas.

Mientras tanto, coloque la smoking board directamente en el fuego hasta que se ennegrezca, y luego retire la tabla del fuego con unas pinzas. A continuación, ase el pimiento amarillo directamente sobre las brasas (caveman style) y las cebollas brevemente a fuego indirecto.

A continuación, coloque la carne con las cebollas y el pimiento en la tabla y aderece la carne con Pimienta Japonesa de Szechuan, Sal ahumada Japonesa y Meat herbs.

Por último, deje que el costillar se cocine brevemente por ambos lados en la smoking board hasta que se cree un bonito borde de parrilla. La intención aquí es que el costillar quede crudo por dentro.