



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.