

Χοιρινή tomahawk

Υλικά

- 2 χοιρινές μπριζολοπαντσέτες (περίπου 1,8kg)
- **25g Μαρινάτα BBQ Dry (Κωδ. 51003)**
- **10g Καρύκευμα Argentina (Κωδ. 4009)**
- 40ml ηλιέλαιο
- 40ml νερό

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε τη Μαρινάτα BBQ Dry με το νερό και το ηλιέλαιο και μαρινάρουμε τις μπριζολοπαντσέτες.
2. Καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Argentina και τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Tip: Εναλλακτικά αποστεύστε τη μπριζόλα και με τα ίδια υλικά ετοιμάστε ρολά αρνίσια.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο ή στη σχάρα στους 170°C για 40 λεπτά περίπου.