

Picanha – Tapa de Cuadril

Υλικά

- 1 καπάκι κιλότου (1,2-1,6kg)
- 25g Μαρινάτα dry για μοσχάρι (Κωδ. 51007)
- 40g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)
- 30ml νερό
- 30ml ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε τη Μαρινάτα με το νερό, έπειτα ρίχνουμε την Πάστα Τρούφας και ανακατεύουμε. Τέλος, προσθέτουμε το ελαιόλαδο.
2. Κόβουμε σε 5 φέτες την picanha και μαρινάρουμε. Τοποθετούμε σε φιλέτα στη βιτρίνα ή εναλλακτικά περνάμε σε μεταλλικές σούβλες, με το λίπος προς τα έξω και σε σχήμα πέταλου.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε δυνατή φωτιά στη σχάρα.