

Short ribs steak

Υλικά

- 1kg μοσχάρισιος σιδηρόδρομος σε φέτες (1,5-2,5cm πάχος)
- **10g Μαρινάτα dry BBQ (Κωδ. 51003)**
- **10g Καρύκευμα Argentina (Κωδ. 40069)**
- 20ml ελαιόλαδο
- 20ml νερό

Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε τη Μαρινάτα με το ελαιόλαδο και το νερό και μαρινάρουμε το μοσχάρι.
2. Μόλις απορροφηθεί η Μαρινάτα, καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Argentina.

Οδηγίες ψήσιματος

Ψήνουμε σε πολύ δυνατή φωτιά στη σχάρα ή σε μαντεμένιο τηγάνι, για 3 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι να πάρει χρώμα.

Ιδανικό ψήσιμο rare – medium rare.

