

New York strips – striploin steak

Υλικά

- 1kg μοσχάρι κόντρα A/O
- 40g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)
- 40g Καρύκευμα Rub Coffee (Κωδ. 51013)
- 40g Καρύκευμα Rub Mexico (Κωδ. 51010)
- 10g ανθός αλατιού (Κωδ. 40026)
- 300g βούτυρο
- Λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Αφήνουμε το βούτυρο να μαλακώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
2. Αναμειγνύουμε 100g βούτυρο με 40g Rub και μορφοποιούμε με φόρμα ή σε μικρό ρολό. Βάζουμε στο ψυγείο και μεριδοποιούμε όταν σφίξει.
3. Απλώνουμε το ελαιόλαδο στην επιφάνεια του κρέατος και καρυκεύουμε με ανθό αλατιού.
4. Ιδανικά τεμαχίζουμε σε μερίδες των 250g και τοποθετούμε σε σακούλες vacuum υπό κενό αέρος.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε τηγάνι ή σχαροτήγανο καραμελώνοντας και αρωματίζοντας το κρέας με το βούτυρο. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά και κόβουμε σε tagliata. Προτεινόμενο ψήσιμο medium rare.