

ASADO DE TIRA MARINATO SALE E PEPE O ALLA PAPRIKA

Tempo di preparazione: 2 ore

L'asado marinato che puoi trovare nello shop di TIMANZO è una metafora della vita: difficile da affrontare ma una volta trovato il modo ti regala delle soddisfazioni che ti porterai dietro per sempre!!

E noi siamo qui per aiutarti, siamo i guru di TIMANZO!

Scherzi a parte, se seguirai questi passaggi ti troverai ad assaggiare un taglio che creerà dipendenza a te e ai tuo commensali, sia che tu abbia preso il sale e pepe o quello marinato alla paprika.

INGREDIENTI

1 asado - sale - olio evo

PROCEDIMENTO

Per prima cosa scalda il forno a 130 gradi e metti il tuo asado direttamente sulla griglia, posiziona una teglia nel piano immediatamente sotto all'asado per non permettere ai succhi di cadere sul fondo del tuo forno.

LA COTTURA

Dopo circa 50 minuti che il tuo asado è a 130 gradi, alza il forno al massimo del calore in modalità ventilata.

Da questo punto in poi devi affidarti alla tua vista.

Tienilo d'occhio fino a quando non vedi la reazione di Maillard propagarsi per tutta la sua superficie. **ATTENZIONE:** la reazione di Maillard non vuol dire bruciato, ma una leggera disidratazione della superficie accompagnata da un cambiamento di colore.

Di solito io mi regolo guardando le parti grasse.

Quando sei soddisfatto dalla cottura tira fuori l'asado e lascialo riposare almeno 10 minuti nella teglia che ha raccolto i suoi succhi. Il riposo è importantissimo per lasciare che le fibre si rilassino e si ammorbidiscano.

Naturalmente non avrai la tenerezza di un filetto ma ti troverai una bomba di gusto accompagnata da una croccantezza che difficilmente puoi trovare in un pezzo di carne.

" Taglio di pancia, taglio di sostanza"



TIMANZO