

66 "Diario" 99

Capullo
100% DE PURA CARNE

New York Lyonés

Ingredientes

1 corte de New York de 500 gr aprox.
Pimienta negra molida
Pimienta roja molida
Sal de grano
Romero
3 cucharadas soperas
de aceite Capullo



Medio



30 min.



4 porciones



Pasos a seguir:

1. Cubrir el corte de carne con abundante sal y pimienta roja y negra por ambos lados.
2. Sellar en una sartén a fuego alto por ambos lados, hasta que cada cara del corte tenga un tono dorado.
3. Bajar el fuego al mínimo y agregar el aceite y el romero, con una cuchara, verter el aceite varias veces sobre la carne.
4. Dejar en reposo el corte de carne durante 8 min.
5. Cortar en rebanadas de 1 cm. aprox. y servir.

