



## MARCAS DE PARRILLA DE DIAMANTE EN STEAK



### INSTRUCCIONES

Típicamente visto en los mejores asadores, las marcas de parrilla de diamante también se pueden tener en casa. Simplemente siga estos sencillos pasos .

1. Precaliente la parrilla hasta que esté muy caliente (*alrededor de 500 a 550 °F*).
2. Sazone los filetes con sal y pimienta, o como desee.
3. Coloque los filetes en la parrilla precalentada con los extremos a las 10 y 4 en punto.
4. Cuando la carne se haya chamuscado y los jugos comiencen a subir hacia arriba, gire los filetes en el sentido de las agujas del reloj, con los extremos a las 2 y las 8 en punto.
5. Después de uno o dos minutos, voltee los filetes y cocine hasta que alcancen el grado deseado de cocción. Use un termómetro de lectura instantánea para garantizar la seguridad de los alimentos.
6. Retire los filetes de la parrilla sobre un plato limpio y déjelos reposar aproximadamente 5 minutos para redistribuir los jugos.

A DISFRUTAR!