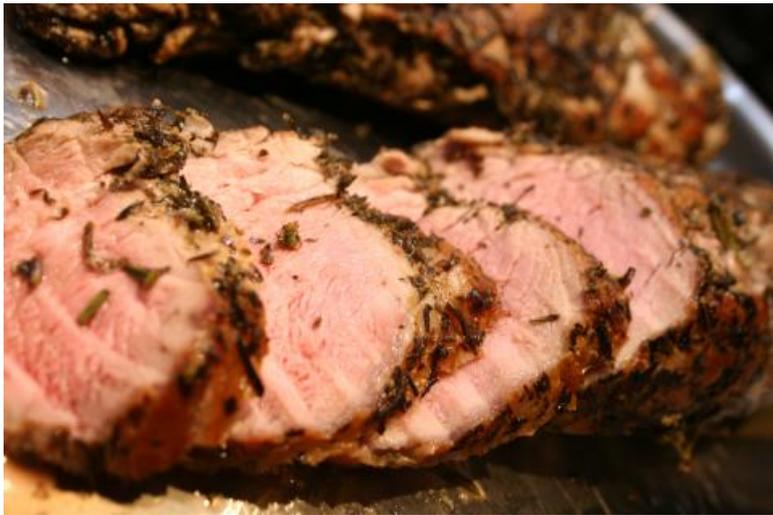


Asar carnes sobre el fuego de la cocina



Precalienta el asador (o la sartén) a fuego medio. Cuando al salpicar varias gotas de agua sobre la sartén, resbalan y chisporrotean, aproximadamente 2 - 3 minutos, pon la carne en la sartén y presiona hacia abajo para que se selle uniformemente. Dora la carne por los dos lados. La carne puede pegarse, pero se despegará conforme se dore. No añadas ningún líquido (a menos que la receta lo pida). Tapa la sartén y cocina de acuerdo a los tiempos indicados en la receta, o quita las asas Versa Loc™ y termina de cocinar en el horno como indica la receta. Si estás asando carne sin seguir una receta, usa esta tabla como guía.

| Carne | Minutos por Libra |
|------------|-------------------|
| Vacuno | |
| Poco hecha | 10 |
| Rosada | 12 |
| Al punto | 15 |
| Muy hecha | 20 |

| Carne | Minutos por Libra |
|-----------------|-------------------|
| Cordero, pierna | |
| Poco hecha | 20 |
| Al punto | 25 |

| | |
|----------------|---------|
| Muy hecha | 30 |
| Cerdo | 25 - 30 |
| Ternera Lechal | 20 |

Valoración:

