



RECOMENDACIONES PARA DISFRUTAR DE SUS PIEZAS DE CARNE

-Atemperar la carne (muy importante) para que este a temperatura ambiente. El tiempo varia según el peso pero 5-6 horas hacen falta. Si es para la cena se puede sacar perfectamente a primera hora de la mañana, si es para comer, el día anterior por la noche.

-Una vez temperada, en una sartén, plancha o parrilla a fuego casi máximo, **la sellamos por cada lado** unos minutos según el peso y el gusto de cada uno.

-Añadir sal. Cada experto tiene su teoría, antes o después. En nuestra opinión le añadimos después un poquito de sal porque la carne gallega, asturiana o del norte de Portugal (que es la que trabajamos) tiene potencia suficiente y sabor.

-Cortar. Lo mejor, en el caso del chuletón, es cortar fino y perpendicular al hueso de la varilla o la grasa, poner sobre un plato templado (esto se puede conseguir metiendo los platos en el lavavajillas o bajo el grifo con agua hiviendo).

-Finalmente disfrutar.

*Nota: Sáquela de la bolsa o descongele (si procede) y deje que **ventile la carne 2-3 horas.**

Las piezas envasadas aguantan perfectamente 2 meses

Se puede congelar

Por favor revisar que la bolsa no pierda el vacío, en ese caso, reenvasar o congelar.