

Picanha

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 9/10

Brezilya churrasco sofralarından yağ kapalı dana kesimi, iri tuzla sade biçimde ızgarada pişer.

Malzemeler

- 1 kg Dana eti (picanha)
- 1 yemek kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Picanhay 3 cm kalındilimleyin ve yağ kapağı kesmeden birakın.
2. Eti iri tuz ve karabiberle ovup 15 dakika oda sıcaklığında bekletin.
3. Izgarayı yüksek ateşte 15 dakika yağlı yüzeyi alta gelecek şekilde 8 dakika mühürleyin.
4. Dilimleri çevirip orta ateşte 12 dakika pişirin.
5. Eti 5 dakika dinlendirin, suyu kesitte dışarı akmasın.

PÜF NOKTASI

Yağlı yüzeyi önce ateşe gösterin; eriyen yağ etin dışarı akmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Farofa, yeşil salata ve köz biberle servis edin.