

Los cinco trucos para hacer un matambre a la pizza perfecto

15/06/2024



Este fin de semana va a estar soleado y dan ganas de prender la parrilla para comer algo rico a las brasas. Para estos casos, una buena receta de matambre a la pizza no falla y con estos cinco trucos va a salir perfecto e irresistible.

Esta preparación es simple y con pocos ingredientes, pero tiene sus mañas ya que el matambre es un corte de carne que debe tener una buena cocción. Por eso, estas cinco **claves** para preparar la versión a la parrilla del matambre a la pizza hará que se corte como una «**mantequita**», y saldrá riquísimo en pocos pasos.

El matambre es un corte fino que se extrae de la zona entre el cuero y las costillas del animal, que puede ser cerdo o vaca. Se trata de un corte tradicional que en Argentina se utiliza mucho para hacer tanto al horno como a las brasas, pero que

mayormente se le suele incluir salsa y queso por encima.

Sin embargo, para que salga perfecto a la parrilla hay ciertos trucos que permitirán que salga tierno y jugoso para que al momento de cortarlo se sienta una seda en el paladar.



Ingredientes para matambre a la pizza a la parrilla

- 1 matambre
- 1/2 lt. de leche
- Jugo de limón (1 1/2)
- 1 diente de ajo
- Sal, pimienta, orégano, pimentón, laurel y perejil.

**Matambre a la pizza a la parrilla:
5 trucos para que salga como una**

«mantequita»

1) El **primer truco** consiste en desgrasar bien la carne para que no haya excedentes y no salga quemado. Esto se logra estirándola y pasando un cuchillo cuidadosamente por debajo. No hace falta remover toda la capa grasosa, pero en lo posible la mayoría.

2) **Segunda clave:** por encima distribuir jugo de un limón. Esto es necesario para que se rompan las fibras y se ablande gracias al ácido del cítrico, es el primer paso para lograr que sea una «mantequita».



3) La **tercer clave** es una buena marinada. Colocar sal, pimienta, orégano, pimentón, ajo picado y laurel en un bol con un chorrillo de aceite. Mezclar bien y reservar.

4) El **cuarto truco** es el definitivo y se trata de la cocción. Mezclar la marinada con 1/2 litro de leche e integrar bien. Echar esta mezcla sobre el matambre estirado en una fuente de horno y dejar toda la noche en la heladera para que tome sabor y se vaya tiernizando.

5) Al momento de cocinarla, prender la parrilla y retirar el

matambre de la maceración en leche. El **quinto y último truco** es cocinarlo a fuego medio siempre comenzando del lado en que está la grasa. Cuando la superficie se dore, dar vuelta para que lo haga el otro lado y cuando ambos lados tengan color colocar la salsa y el queso o muzzarella por encima. Terminar con perejil o albahaca.

¡Y listo! el mejor matambre a la pizza cocinado a la parrilla que se puede probar.

Fuente: Crónica