

# Los mejores secretos para que la carne al horno salga tierna

22/02/2024



A la hora de hablar de comidas preferidas, sabemos que el asado suele ser nuestra primera elección. Sin embargo, no podemos negar que una rica carne al horno, no deja de tener su encanto.

Ahora, para hacer una buena carne al horno, nos vemos ante la disyuntiva de qué carne utilizar. Muchos de nosotros hacemos carne al horno utilizando tapa de asado, lo malo de ésta es que nunca sabes cuándo te va a salir dura o cuándo te va a quedar muy chiclosa.

Si te preguntas si existe algún método para que salga bien tierna y sabrosa, te digo que sí. A partir de que conozcas este secreto, nunca más tendrás miedo de que la tapa te salga dura o seca.

El procedimiento que te mostraremos a continuación lleva su

tiempo, pero sólo de esta manera te estarás asegurando de que salga bien tierna.

Te queda hecha un manjar...no pierdas tiempo y imanos a la obra!

## **Ingredientes**

- Un buen pedazo de tapa de asado
- Papas cantidad necesaria
- Sal, pimienta y aceite

Para la marinada:

- 2 cdas. de perejil picado
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cda. de pimentón o ají molido
- 2 cda. de orégano
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1/4 vaso de vinagre
- 1/2 vaso de vino tinto

## **Procedimiento**

– Primero que nada debemos realizar la marinada.

-Colocamos la carne en una fuente y procedemos a bañarla con la marinada. La tapamos con papel film y dejamos reposar todo como mínimo 1 hora, pero te recomiendo que lo prepares la noche anterior para que se concentre el sabor en la carne.

-Llevamos la carne a horno precalentado, esto es súper importante. Ahora, si quieres acompañarla con papas, sólo basta con ponerla alrededor.

Como te dijimos anteriormente, es clave que el horno este precalentado, ya que allí yace su secreto. Es necesario poner la carne en el horno a temperatura máxima para que de esta manera se selle la carne.

-Dejamos la carne al máximo por 15 minutos y luego lo bajamos a mínimo.

La clave también radica en el tiempo de cocción que le vas a dar, esta debe ser de 2 horas dependiendo del tamaño de la carne.

-Pasado este tiempo puedes subir la temperatura para que la carne termine de dorarse bien sobre la superficie.

Ahora sí, apagamos el horno y dejamos reposar por al menos 10 minutos

para que se asienten bien todos los jugos.

Te quedará una carne súper tierna y sabrosa. No dejes de probar este procedimiento, tardarás un poco más de lo acostumbrado, pero sólo así te estarás asegurando de quede perfecta. Sorprenderás a todos...ino lo dudes!

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)