RECETA

Entraña con Chimichurri

Entraña jugosa, asada a fuego fuerte y servida con chimichurri.

4 personas | 45 minutos | Media dificultad



INGREDIENTES

Entraña de res Ver en Cortes premium →	1 pieza de aproximadamente 1¾ lb
Sal gruesa	1 cucharadita
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Perejil fresco	1 taza picado fino
Ajo	3 dientes picados finos
Orégano seco	1 cucharada
Chile seco en hojuelas	1 cucharadita
Aceite de oliva	½ taza
Vinagre de vino tinto	2 cucharadas
Sal para el chimichurri	½ cucharadita

PREPARACIÓN

1 Prepara el chimichurri.

Mezcla en un bol el perejil, el ajo, el orégano, el chile, el aceite, el vinagre y ½ cucharadita de sal. Déjalo reposar a temperatura ambiente al menos 30 minutos para que los sabores se integren; hecho el día anterior queda mejor. No lo licúes: el chimichurri se hace a cuchillo y debe quedar con textura, no como puré.

2 Prepara la carne.

Si la entraña trae la membrana blanca por fuera, retírala levantando un borde con el cuchillo y jalando con la mano, o pide que te la entreguen sin ella. Seca la carne con papel de cocina, sazona con la sal gruesa y la pimienta por ambos lados y déjala 15 minutos fuera del refrigerador antes de asar.

3 Asa a fuego fuerte.

Calienta la parrilla al máximo. Coloca la entraña y cocínala 3–4 minutos por cada lado; es un corte delgado y se hace rápido. Revisa la parte más gruesa con un termómetro: para un corte entero de res la referencia de seguridad es 63 °C seguido de al menos 3 minutos de reposo. Si la pasas de cocción se pone dura, porque tiene fibras largas y poca grasa interior.

4 Reposa, corta y sirve.

Pasa la entraña a una tabla y déjala reposar 5 minutos. Las fibras corren a lo largo de la pieza: corta en sentido contrario a ellas, en tiras de 1–1.5 cm, para que quede tierna. Sirve con el chimichurri encima o aparte.