RECETA

Ribeye con Mantequilla

Ribeye sellado en sartén de hierro y bañado con mantequilla, ajo y romero.

2 personas | 30 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Ribeye de res Ver en Cortes premium →	2 piezas de aproximadamente ¾ lb y 3 cm de grosor
Sal gruesa	1 cucharadita
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Aceite vegetal	1 cucharada
Mantequilla	3 cucharadas
Ajo	3 dientes aplastados
Romero	2 ramas

PREPARACIÓN

1 Prepara la carne.

Saca los ribeyes del refrigerador 30 minutos antes. Sécalos bien con papel de cocina, porque la humedad impide que se doren, y sazónalos por ambos lados con la sal gruesa y la pimienta.

2 Sella en sartén.

Calienta una sartén de hierro a fuego alto con el aceite hasta que empiece a humear ligeramente. Coloca los ribeyes y no los muevas durante 3–4 minutos, hasta que tengan una costra oscura. Voltéalos y cocina 3 minutos más.

3 Baña con mantequilla.

Baja el fuego a medio y agrega la mantequilla, el ajo y el romero. Cuando espume, inclina la sartén y con una cuchara baña la carne con la mantequilla durante 1–2 minutos. Revisa el centro con un termómetro y retira a 60 °C; con el reposo llega a 63 °C, la referencia de seguridad para un corte entero de res. El ribeye tiene más grasa que el lomo y tolera unos grados más sin secarse.

4 Reposa y sirve.

Pasa los ribeyes a una tabla y déjalos reposar 5 minutos. Sirve enteros o en rebanadas, con la mantequilla de la sartén y el ajo por encima.