RECETA

Tomahawk Sellado Inverso

Tomahawk cocinado lento en el horno y sellado al final a fuego muy alto, parejo de borde a borde.

3 personas | 120 minutos | Difícil dificultad



INGREDIENTES

Tomahawk de res Ver en Cortes premium →	1 pieza de aproximadamente 2½ lb y 5 cm de grosor
Sal gruesa	2 cucharaditas
Pimienta negra molida	1 cucharadita
Aceite vegetal	1 cucharada
Mantequilla	2 cucharadas
Ajo	2 dientes aplastados
Tomillo	1 rama

PREPARACIÓN

1 Sazona con antelación.

Seca el tomahawk y sazónalo por todos lados con la sal gruesa. Colócalo sobre una rejilla encima de una bandeja y déjalo 1 hora a temperatura ambiente, o destapado en el refrigerador desde la noche anterior. La sal penetra y la superficie se seca, lo que después ayuda a formar la costra.

2 Cocina lento en el horno.

Precalienta el horno a 120 °C. Mete la bandeja con la rejilla y cocina 60–75 minutos, hasta que un termómetro en el centro de la parte más gruesa marque 55 °C. Con un corte tan grueso, la temperatura baja del horno es lo que permite que quede parejo de borde a borde en lugar de gris por fuera y crudo en el centro. Sácalo y déjalo reposar 10 minutos mientras calientas la sartén.

3 Sella a fuego muy alto.

Calienta una sartén de hierro grande a fuego máximo con el aceite hasta que humee. Sazona el tomahawk con la pimienta y séllalo 1–1½ minutos por cada lado, presionando ligeramente para que toda la superficie toque el hierro. Agrega la mantequilla, el ajo y el tomillo y baña la carne 30 segundos. El centro debe quedar en unos 60 °C; con el reposo llega a 63 °C, la referencia de seguridad para un corte entero de res. Si tienes parrilla, la zona más caliente sirve igual para este paso.

4 Reposa y corta.

Deja reposar 10 minutos en una tabla. Separa la carne del hueso con un cuchillo siguiendo su borde y córtala en rebanadas de 1.5 cm en sentido contrario a la fibra. Sirve las rebanadas junto al hueso en la misma tabla.