



אסאדו מעושן ברביקיו וצ'יפוטלה

לילה השרייה + 5 שעות
כמות מנות: 4

סיפור המנה

אסאדו הוא אחד הנתחים האהובים ביותר לעישון - עשיר, בשרני ומלא בטעמים. במרינדה של ברביקיו וצ'יפוטלה הוא מקבל שילוב של מתיקות מעושנת וחריפות עמוקה, והצלייה האיטית מעניקה לו רכות נדיבה עד שהבשר מתנתק מהעצם בקלות. מנה עוצמתית, עם ניחוח מתוק-מעושן שממלא את החדר ומושך את כולם לשולחן.

מצרכים

- 2 ק"ג אסאדו עם / בלי עצם
- 200 מ"ל מרינדת ברביקיו וצ'יפוטלה

אופן ההכנה

★ במעשנה

1. משרים את האסאדו במרינדה למשך לילה במקרר.
2. מכניסים למעשנה בחום של 120 מעלות למשך כ-5 שעות, עד שהבשר רך ונימוח.

★ ללא מעשנה

1. משרים את הבשר במרינדה למשך לילה במקרר.
2. אופים בתנור בחום של 120 מעלות למשך כ-4 שעות, עד שהבשר רך.

הצעת הגשה

מגישים חם עם מעט מהמרינדה מעל, לצד ירקות צלויים או סלט מרענן

בתיאבון!