



Asado a la Parrilla

Zutaten

- 1 kg Asado de Tira
- Salz grob
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- 1 ▪ Den Grill vorheizen.
- 2 ▪ Die Asado de Tira großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben.
- 3 ▪ Die Rippchen auf den heißen Grill legen und bei starker Hitze von beiden Seiten angrillen, um eine knusprige Kruste zu erhalten.
- 4 ▪ Die Hitze reduzieren oder die Rippchen in einen weniger heißen Bereich des Grills verschieben und weitergrillen, bis das Fleisch die gewünschte Garstufe erreicht hat, normalerweise etwa 1,5 Stunden für medium.
- 5 ▪ Das Fleisch vom Grill nehmen und vor dem Schneiden einige Minuten ruhen lassen.
- 6 ▪ In Portionen schneiden und servieren.