TXULETA CON PIKILLOS

INGREDIENTES:

1 kg. De Txuleta

400 gr- pimientos piquillos

3 dientes de ajo picados

Sal Añana

Azúcar

Precalienta el horno A 38ªC.

Coloca la carne en el horno dos horas antes de cocinar para llevar a temperatura.

Caliente el aceite en una gran sartén a fuego lento. Agrega el ajo y cocina, infusionando el aceite sin dorar el ajo. Sube a fuego medio-bajo y agrega los pimientos, una pizca de sal y una pizca de azúcar y confítalos durante 20 minutos. Darles la vuelta y cocinarlos otros 20 minutos. Reserva.

Precalienta la parrilla y coloca la carne en la parrilla. Cocina cada lado durante unos cuatro minutos. Retire el hueso y corte la carne a contrapelo.

Espolvorear la parte superior con sal de Añana y servir al estilo tradicional, la carne en un plato y los pimientos en otro.