

Asado de Aguja en Horno

Jugoso, tierno, y lleno de sabor. Ideal para deshebrar y mezclar con sus propios jugos.

Ingredientes:

- 1 aguja de res de 4 libras (≈ 1.8 kg)
- Sal y pimienta negra al gusto
- Ajo en polvo o granulado (opcional)
- Aceite con alto punto de humo o sebo para sellar

Instrucciones:

- ✓ **Llevar la carne a temperatura ambiente** – Dejar reposar unos 30–60 minutos antes de cocinar. Así se cocina de manera uniforme.
- ✓ **Sazonar generosamente** con sal y pimienta. Agregar ajo en polvo si se desea.
- ✓ **Precalentar una olla de hierro (Dutch oven)** a fuego medio-alto. Añadir el aceite o sebo.
- ✓ **Sellar bien la carne por todos lados** hasta que tenga una costra dorada y profunda. Eso aporta mucho sabor.
- ✓ **Tapar la olla herméticamente** y colocarla en el horno precalentado a **300°F (150°C)**.
- ✓ **Cocinar por 3 horas y media**, o hasta que se pueda deshebrar fácilmente con dos tenedores.
- ✓ **Deshebrar la carne en la misma olla**, mezclando bien con los jugos que soltó.