



Punta de Ganso

asada con piña asada

INGREDIENTES

- 1 Trozo de punta de ganso (1 kilo aprox.)
- Sal parrillera.
- 1 piña cortadas en rodajas medianas.
- Sal y pimienta.
- Hojas de menta fresca.

PREPARACIÓN

Sacar de la bolsa y ventilar 10 minutos (secar la carne opcional).
Hacer unos cortes en diagonal a la grasa (opcional).
Por el lado de la carne retirar membrana.
Salar con sal parrillera, dejar reposar el corte unos 10 minutos y después eliminar el excedente de sal.
Altura, mano en parrilla unos 8 segundos.
Colocar el corte por el lado de la carne aproximadamente 40 minutos.
Voltear el corte al lado de la grasa y dejar unos 20 minutos.
Tomar con pinza y sellar el corte por los bordes.
Sacar de la parrilla y dejar reposar unos 10 minutos.
Pele la piña, quite los ojos del exterior y lo duro del centro, rebane en rodajas de unos 2 cm de grosor, úntelas con aceite de oliva y lleve a la parrilla, aselas por ambos lados hasta que estén doradas.
Sirva la Punta de ganso, con unas rebanadas de piña y decore con hojas de menta.



Nuestro Syrah - Cabernet Sauvignon Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.