

## PLATO DE FONDO

# PUNTA PALETA BBQ



### Ingredientes:

- 2 cucharadas de salsa BBQ
- 1 cucharada de vinagre (el que tengas)
- 1 cucharada de azúcar morena
- 2 cucharadas de soya
- 1 cucharada de mostaza tipo dijon
- 2 cucharadas de salsa de carne
- Aceite de oliva
- Trozo de punta paleta
- Sal
- Pimienta
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1/2 litro de vino blanco

### Preparación

- En un pocillo poner 2 cucharadas de salsa BBQ + 1 cucharada de vinagre (el que tengas) + 1 cucharada de azúcar morena + 2 cucharadas de soya + 1 cucharada de mostaza tipo dijon + 2 cucharadas de salsa de carne, mezclar y reservar.
- En una olla con aceite de oliva bien caliente sellar un trozo de punta paleta. Salpimentar mientras lo estás dorando.
- Poner en una fuente para el horno 2 cebollas + 2 zanahorias + 1 pimentón y poner la carne dorada sobre las verduras.



- Cubrir la carne con la mezcla anterior y agregar a la fuente 1/2 litro de vino blanco, si la fuente es muy grande, agrega la cantidad de agua necesaria para que la carne quede 2/3 cubierta.
- Cubrir todo con papel aluminio (que quede bien cerrado) y llevar al horno a 220° por 3 1/2 horas.
- Puedes hacerla en olla a presión si prefieres.

