



## PALANCA con CHIMICHURRI de GRANADA

La Palanca, un corte jugoso y de textura tierna, se convierte en la estrella de esta receta, acompañada de un toque innovador un “chimichurri de granada” que combina la frescura de las hierbas con el dulzor y la acidez vibrante de esta fruta otoñal. Este plato no solo es un homenaje a los sabores de la parrilla, sino también una invitación a explorar nuevas combinaciones que despiertan los sentidos y celebran la

### INGREDIENTES

Para la Carne

- 2 Kg de Palanca
- Sal Grues a gusto
- Pimienta negra molida a gusto

Para el Chimichurri

- 1/2 taza de perejil picado
- 1/4 C de orégano picado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra gruesa
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de 1/2 Limón
- 1/4 taza de vinagre de vino tinto
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1/2 taza de semillas de granada
- 1 chalota cortada en cubitos

### TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 a 40 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN

20 Minutos

### PERSONAS

6 a 8 personas

### TIPO DE COCCIÓN

Directa 150-180°C

### ACCESORIOS

Termómetro OVO  
(opcional)

### METODO OVO

Para el Chimichurri

1\_Agrega todos los ingredientes en un recipiente con tapa para poder agitarlo energéticamente con todos ellos en su interior y lograr una mezcla homogénea.

Para la Palanca

1\_ Enciende tu OVO, si necesidad de incorporar mucho carbón, pues se trata de una cocción corta, debes llevarlo a una temperatura media de 150 - 180°C. Tu OVO kamado no requiere deflector de calor.

2\_ Saca la Palanca del refrigerador, procura que esté a temperatura ambiente, seca el exceso de humedad pon sal y pimienta a gusto. Pon la carne dentro del OVO Kamado y cierra la tapa.

3\_Cocina por aproximadamente 10 a 15 minutos por lado. Si quieres puedes usar un termómetro y retirarla cuando la temperatura interna llegue a los 62 o 64°C

4\_Retirar el Corte del OVO y déjala reposar sobre una tabla por 5 o 10 minutos, esto permitirá que los jugos se distribuyan uniformemente.

5\_Corta la Palanca en tiras delgadas contra la veta.

6\_Sobre la carne vierte el Chimichurri y reserva un poco en un pocillo para que los comensales puedan untar si lo desean.

### SUGERENCIAS

La salsa se puede conservar en el refrigerador hasta por 5 días.



OUTDOOR  
VERSATILE  
OPTION