

Marinada de la columna de cerdo

Ingredientes

3 cucharadas de miel

1/2 vaso de aceite de oliva

3 cucharadas de pimentón en polvo

Sal

5 rebanadas de carne de cerdo para parrilla, cortado en la columna vertebral

Una bolsa de plástico para el cierre del aire

Preparación

Mezcle los ingredientes del marinado

Corta las rodajas de cerdo por la mitad (opcional)

Pon la carne en la bolsa de plástico. Agregue la marinada revisando que todas las piezas están cubiertas.

Deja pararse por la noche en la nevera (o 4 horas)

Tostadas en la barbacoa.