

Delicioso Asado de Costillas

Sartén Eléctrico de 10½ pulgadas
Cuchillo para Rebanar

Tiempo de cocción: 35 minutos

Ingredientes:

6-8 libras de asado de costilla (*Prime Rib Roast*)

Adobo griego sin sal para todo uso (*Cavender's Salt Free All-Purpose Greek Seasoning*)

Preparación:

1. Precaliente el Sartén Eléctrico a 350 °F con la tapa puesta.
2. Mientras se precaliente el sartén, elimine la mayor cantidad de grasa posible del asado, usando el Cuchillo para Rebanar.
3. Cubra el asado completamente con el adobo griego, y restriéguelo bien por todos lados.
4. Cuando el Sartén Eléctrico haya alcanzado los 350 °F, retire la tapa y coloque el asado en el sartén.
5. Tape inmediatamente y cocine a 350 °F durante 35 minutos con la válvula Redi-Temp® cerrada.
6. Después de que transcurran los 35 minutos, apague y desenchufe el Sartén Eléctrico. Mantenga la tapa puesta durante una hora más. No levante la tapa, de manera que el calor sea retenido y culmine el proceso de cocción.
7. Luego de que pase la hora adicional, el asado de costilla estará listo para ser rebanado.
8. El jugo que quede en el fondo del sartén puede ser calentado a temperatura tibia. Si alguien desea que sus rebanadas estén más cocidas, se pueden colocar en el sartén durante un minuto más por cada lado, de manera que el color rosado de la carne se cocine al término deseado.

Nota: Si su compra a Royal Prestige® no incluyó el Sartén Eléctrico, puede preparar la receta sustituyéndolo con el Sartén de 10½ pulgadas y una estufa tradicional. En una hornilla mediana, precaliente el sartén de manera que alcance aproximadamente los 350 °F del Sartén Eléctrico. Durante los 35 minutos del tiempo de cocción, la olla empezará a salpicar una cantidad significativa de líquido. En ese momento, reduzca la temperatura. Luego de los 35 minutos, apague la hornilla y deje que la carne se siga cocinando durante una hora adicional.