

DON FERNANDO

LOS ESPECIALISTAS EN CARNES

SIRLOIN DE RES ASADO

Sugerencias de calentamiento:

- Retirar el producto del refrigerador 15 minutos antes
- Precalentar el horno durante 15 minutos 450°F (232.2°C)
- Bañar el sirloin con el caldo de res o vino tinto y cubrir con papel aluminio (no utilizar el caldo de res si usted es celiaco)
- Bajar la temperatura del horno a 350°F (176°C) e introducir la bandeja con el producto.

Antes de servir retirar la malla de cocción.

Sirloin de aproximadamente 3 Kg calentar por 1 hora y 15 minutos o hasta llegar a una temperatura interna de 60°C.

Este producto está cocido a 60°C o término medio.

Manténgase bajo refrigeración de 0 a 5° C.

