



Carne Serrana

Description

This is cured meat (beef or pork). Normaly the meat has to make a long journey from the place of its preparation in the mountain villages to the coast.

Carne Serrana

Ingredientes

- 1 libra (500 gramos) de carne de res bien delgada y sin grasa
- 2 cucharadas de sal
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de nuez moscada,
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita pimienta

Preparación

1. En una taza se mezcla la sal y los condimentos.
2. A las piezas de carne se les espolvorean con esta mezcla de sal, por ambos lados y se colocan en un plato.
3. Se dejan reposar durante 2 horas sobre una parrilla con un plato por debajo y se coloca en la nevera.
4. Luego, se saca la carne de la nevera y se acomoda sobre una parrilla para asar.
5. Se puede secar al sol por varias horas o días o se puede usar el horno.
6. Si se usa el horno, colocarlo a una temperatura de 50 °C_120 °F, gas marca 1, (o a la temperatura mínima) y además se coloca en la parte inferior del horno una bandeja para recoger el goteo de la carne.
7. Se deja allí por 2 horas o hasta que la carne esté completamente seca.
8. Cuando la carne ya está bien seca, se retira del horno y se deja enfriar.
9. Se puede guardar en una bolsa plástica hermética o una taza plástica con tapa por varios días o semanas.

Beef Jerky

Ingredients

- 1 pound (500 grams) beef very thin and without fat

- 2 tablespoons salt
- 1/2 teaspoon cumin
- 1/2 teaspoon nutmeg
- 1/2 teaspoon garlic powder
- 1/2 teaspoon pepper

Preparation

1. In a bowl mix the salt and seasonings.
2. Sprinkle the pieces of meat with salt mixture on both sides and place in a dish.
3. Stand for 2 hours on a rack with a plate underneath and place in the fridge.
4. Then, remove the meat from the refrigerator and settle on a roasting rack.
5. It can be dried in the sun for several hours or days or you can use the oven.
6. If using the oven, place at a temperature of 50 °C_120 °F, gas mark 1, (or minimum temperature) and also place in the oven bottom tray to catch any drips from the meat.
7. It is left there for 2 hours or until the meat is completely dry.
8. When meat is very dry, remove from oven and let cool.
9. The meat can be stored in an airtight plastic bag or a plastic cup with lid for several days or weeks.