

<h1>Денвер стейк на углях</h1>

Наверное, нет в мире мужчины, который откажется от стейка. Обжаренный кусочек мяса из говядины элитного сорта готовить несложно, тем не менее, здесь не обойтись без советов. Разделяют несколько видов стейков, которые различаются частью животного, из которой было вырезано мясо. Для стейка Денвер берется альтернативный отруб - мясо, вырезанное из шейной части бычка (небольшой участок между лопаткой и шейным отделом позвоночника). По вкусу Денвер стейк напоминает стейк Рибай, он такой же сливочный, потому как расположен рядом с отрубом Ribeye. Это мясо более низкого класса, но его можно приготовить не хуже элитной вырезки.

Процесс приготовления альтернативного стейка не имеет кардинальных отличий от приготовления классического, однако требуется более тщательная обработка. Такие стейки бывают мраморными. Чтобы альтернативный стейк вышел таким же нежным и сочным, как классический, необходимо правильно разделить отруб, удалив лишние прожилки. Поэтому процесс вырезки занимает больше времени, а также требует высокого профессионализма мясника. Подготовленная вырезка разделяется на стейки.

Денвер стейк на углях обладает насыщенной мраморностью, которая обеспечивает мягкость и сладковатый привкус готового блюда. Чтобы стейк из данного сорта говядины получился нежным, он должен вызреть как минимум 21 день, в идеале – 30 суток.

</h2>Ингредиенты: </h2>

- 4 стейка весом 300 г каждый;
- оливковое масло;
- соль среднего помола;
- черный перец.

<h2>Приготовление: </h2>

<h2>Денвер стейк на гриле</h2>

Стейки заверните в пергамент и положите в холодильник не менее чем на 24 часа.

Перед приготовлением за пару часов обсушите стейки бумажным полотенцем, затем натрите оливковым маслом с каждой стороны и заверните в пленку.

Когда угли хорошо прогорят, пометите стейки на хорошо смазанную жиром решетку и жарьте до средней прожарки переворачивая через каждые 2 минуты. Необходимо прогреть мясо до 60 градусов. Средняя прожарка делает Денвер стейк нежным. Для определения температуры рекомендуется использовать электронный термометр для еды.

Когда стейки будут достаточно прожарены, снимите решетку с готовым мясом, положите стейки на тарелку и, накрыв мясо фольгой, дайте ему отдохнуть 5 минут.

<h2>Денвер стейк на углях</h2>

Перед приготовлением купите стейки заранее и положите в холодильник, завернув в пергамент, на 24–48 ч.

За 2 ч до жарения выньте мясо из холодильника и обсушите его бумажными полотенцами. Затем натрите стейки оливковым маслом, накройте пленкой.

Разожгите угли в мангале. Позаботьтесь, чтобы угли хорошо прогорели и покрылись седым пеплом. Смажьте жиром и нагрейте решетку. Положите стейки на решетку над углями и прожарьте их, переворачивая каждые 1,5 минуты.

Сняв стейки с мангала, дайте им отдохнуть 3–4 минуты, потом снова верните их на угли. Продолжайте Денвер стейк на углях, пока мясо не достигнет степени готовности medium (необходимо прогреть мясо до 60 градусов), переворачивая каждые 2 минуты. Затем снимите

стейки с углей, положите их на тарелку и прикройте фольгой. Перед подачей дайте им отдохнуть 5 минут, после чего посолите, поперчите и подавайте.

<h2>Советы по приготовлению стейка Денвер</h2>

Перед приготовлением стейки необходимо заблаговременно достать из холодильника, мясо должно иметь комнатную температуру.

Стейк лучше солить после жарки, тогда сохранится сочность мяса.

Нельзя, чтобы стейк был влажным. Мясо предварительно нужно обсушить бумажным полотенцем, чтобы на нем быстро сформировалась румяная корочка, а внутренняя часть осталась сочной.

Снимайте стейк с углей, когда температура его достигнет на 2-3 градуса ниже желаемой.

Дайте блюду должно отдохнуть на тарелке 5 минут, перед тем, как подавать на стол. На это время лучше накрыть блюдо фольгой.