

אסאדו

חומרים

1 ק"ג שפונדרה שלמה עם עצם

1/2 בקבוק יין אדום יבש

1/2 ראש שום מחולק לשיניים ופרוס גס

פלפל שחור גרוס

מלח

אופן ההכנה

1. מכניסים את השפונדרה לתנור ל 15 דקות בחום גבוה (250 מעלות). מנמיכים את החום לנמוך מאוד (110 מעלות) וממשיכים לצלות עוד שעתיים.

2. מוציאים את התבנית, מוסיפים את היין, הפלפל והשום וממשיכים לצלות בחום נמוך עוד כשעה.

3. מוצאים ומחלקים למנות לפי העצמות. משתמשים בנוזלים כרוטב. הארגנטינאים אוהבים לצלות בשעה האחרונה בצלים קטנים וקלחי תירס חלב עם האסאדו וכמובן להגיש את הבשר עם רוטב צ'ימיצ'ורי.