



*Carne seca*



*the Smart Oven® Air Fryer Pro*  
con funciones para freír por aire  
y deshidratar

**Breville®**



## Carne seca

Tiempo de preparación: 20 minutos + 8 horas de marinado, tiempo de deshidratación: 3 a 4 horas

Para 6-8 porciones

**1 lb (450 g) de carne magra de res como solomillo, filete de falda o pierna superior o inferior**

Mezcla de especias

**4 cucharaditas de sal en grano  
½ cucharadita de pimienta negra recién molida  
2 cucharaditas de chile en polvo  
1 cucharadita de comino molido**

**1 cucharada de ajo en polvo  
1 cucharadita de cebolla en polvo  
¼ de taza de azúcar moreno**

### Cómo preparar

1. Retire la grasa visible de la carne y luego póngala en el congelador de 1 a 2 horas hasta que esté firme, pero no congelada. Con un cuchillo muy afilado, corte la carne de forma perpendicular a la fibra formando tiras de  $\frac{1}{8}$ " (3 mm).
2. Combine los ingredientes de la mezcla de especias en un bol pequeño. Ponga la carne en un bol mediano y unte la mezcla de especias en la fibra de la carne. Cubra con una envoltura de plástico y refrigerere al menos 8 horas o durante toda la noche. La carne también se puede marinar en una bolsa grande con cierre.
3. Ponga las tiras de carne en una sola capa en 2 rejillas para deshidratar.
4. Seleccione el programa DEHYDRATE/160 °F / SUPER CONVECTION (Deshidratar/70 °C / Superconvección) para que funcione durante 4 horas. Ponga las rejillas para deshidratar en las posiciones de la rejilla 3 y 5 y presione START (Inicio).
5. Deshidrate durante 3 a 4 horas o hasta que la carne seca no muestre partes enrojecidas y se doble, pero no se rompa. Deje que la carne seca se enfrie completamente antes de guardarla en un recipiente hermético.
6. Puede guardar la carne seca en un recipiente hermético hasta por 3 semanas a temperatura ambiente, o por hasta 4 meses en el refrigerador.

### Nota

Necesitará dos rejillas para deshidratar para esta receta. De lo contrario, deshidrate en dos tandas y mantenga la segunda tanda refrigerada hasta que esté lista para usar.

### Consejos

*Para hacer la carne seca*

*Cortar la carne en tiras finas permite que el calor llegue hasta su centro. Corte la carne contra la fibra si quiere que quede más tierna y menos chiclosa, y a favor de ella si quiere que quede más masticable.*

*La sal y el vinagre en los adobos y las especias para carnes agregan sabor y ayudan a destruir los patógenos en su superficie. Mantenga la carne debidamente refrigerada antes de deshidratarla.*

*Puede secar distintos tipos de carne, como res, cerdo, cordero y aves. La carne más magra es mejor para secar, ya que la grasa no se seca y hace que la carne se eche a perder más rápido.*