



Tomahawk/Cowboy Angus

Descubre nuestro Tomahawk Angus de la categoría añejo, exquisitamente tierno y suave. Este corte se distingue por la gran cantidad y calidad de grasa infiltrada, que le proporciona una extraordinaria jugosidad y un sabor muy succulento. Sumérgete en una experiencia gastronómica única con nuestro Tomahawk. ¡Haz tu pedido ahora y deleita tus sentidos con cada bocado de esta delicia culinaria!

50,29€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

Abrir el envase y dejar atemperar durante 1 hora antes de cocinarlo

HORNO



PARRILLA



SARTÉN



PLANCHA



Envío **GRATIS** en pedidos superiores a 80 €



Producto español certificado



Envío frío 24/48h.



Compra segura online



Certificado de bienestar animal AENOR

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA	NUTRICIONAL
Vacío	1	800 grs.	Entre 0° y 4°	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

A la hora de **comprar carne Tomahawk de la raza Angus**, debes saber que nuestro Tomahawk es un corte moderno de Añojo, muy exclusivo y muy apreciado en los países anglosajones, que se presenta envasado al vacío y con una duración de 30 días fecha envasado.

Si no sabes qué es la [carne Tomahawk](#), es esencialmente un chuletón de ternera con al menos 12 centímetros de costilla limpia y cortado a mano. El hueso extralargo se recorta a la francesa, limpiándolo de carne y grasa, del mismo modo en que se preparan en Francia los costillares de cordero. De hecho "frenching" es un término que en inglés designa la técnica para recortar el hueso dándole la apariencia de un mango. Esta técnica de corte le da a esta chuleta un sabor característico y un aspecto único y muy llamativo, asemejándolo a un "Tomahawk", un hacha de guerra de los nativos americanos. De ahí su nombre.

Esta chuleta se extrae del lomo alto del animal, de los músculos más próximos al cráneo y que se extienden a ambos lados de la columna. Estos

músculos apenas trabajan, por lo que el corte resulta exquisitamente tierno y suave, caracterizado por la gran cantidad y calidad de grasa infiltrada que le proporciona una extraordinaria jugosidad y un sabor muy succulento.

Con su interesante forma y su gran tamaño, la mejor forma de cocinarlo es a la parrilla o a la plancha, una vez atemperado para que se cocine de manera uniforme.

Su sistema de envasado individual al vacío asegura la máxima frescura durante 21 días desde la fecha de etiquetado.