

El Palacio de la Bellota expone cómo comer un buen chuletón a la piedra

Comer el chuletón cocinado a la piedra es sinónimo de experiencia culinaria, pues es un plato que se cocina fácilmente, pero si no se hace al punto del consumidor puede echarse a perder

¿Quién no se ha dado alguna vez el homenaje de comer un buen chuletón? Si se es un buen comedor y le gusta comer carne, el chuletón es uno de los productos estrella. Desde el Restaurante El Palacio de la Bellota explican a continuación algunas de las claves de cómo comer un buen chuletón a la piedra.

Ir a un restaurante y comerse un buen chuletón, como los que ofrecen en el Restaurante el Palacio de la Bellota, ubicado en pleno corazón de Valencia, por ejemplo, es uno de los mejores deleites. Por eso, es bueno conocer el producto que se va a consumir y la forma de cocinarlo, para saber que lo que se está ofreciendo es de buena calidad y está hecho correctamente.

La pieza de carne, el ingrediente principal

El chuletón de vaca es una pieza que puede ser de buey o de vaca. De cualquier modo, es una de las piezas más sabrosas del animal, si se cocina correctamente. Para saber si la calidad es buena, hay que mirar la grasa, que debe ser de color ámbar o dorado intenso.

El corte debe ser de entre 4 y 5 centímetros de grosor y regular por todos los lados. Y otro aspecto fundamental es que antes de cocinarlo, se deje fuera de la nevera unas dos horas.

Para cocinarlo, se puede sacar el hueso y la grasa, de esta forma la pieza se presenta más limpia.

Cocinar el chuletón en la piedra

Una vez la piedra se ha calentado, se pone una base de sal gorda y el chuletón directamente sobre ella. Se puede volver a echar sal gorda por encima. La carne no saldrá salada, pues si se usa de este tipo (gorda o de escamas) la carne solamente absorberá la que necesite.

El tiempo de cocción

Dependiendo del grosor de la pieza y de las preferencias de los comensales, se deberá dejar más o menos tiempo. Se puede partir de la base de que, si el chuletón tiene 4 cm de grosor, con unos 4 minutos y poco más por cada cara será suficiente para dejar la carne al punto.

Como cada uno tiene un gusto diferente, para acertar es mejor llevar la piedra a la mesa, de esta forma cada comensal podrá terminar su pieza y a la vez mantenerla caliente. El Restaurante Palacio de la Bellota ofrece el chuletón a la piedra en su local, una pieza elegida y servida para que se disfrute

con todos los sentidos.

Datos de contacto:

Julio García
963 514 994

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Valencia](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>