



## PRIME RIB ROAST

### INGREDIENTES

- 1 Prime Rib Roast, (bisonte o carne de res)
- 3-4 dientes de ajo picados
- Aceite de oliva (como se desee)
- 3 cucharadas de su mezcla de aderezo favorita y frote

### PREPARACIÓN

- 1 Cubra el asado descongelado o fresco con aceite de oliva y cúbralo con ajo y condimento. Envuelva con papel de aluminio y marinado en el refrigerador durante 12-24 horas. Saque del refrigerador y retire la lámina 1 hora antes de colocar el horno.
- 2 Ajuste el EGG para cocinar indirectamente a 500 ° F / 260C.
- 3 Coloque la carne en una plancha de hierro fundido de media luna o en una bandeja para hornear plana. Estofar la carne durante 10 minutos por cada lado. Esto da una costra para sellar los jugos.
- 4 Baje la temperatura del EGG a 200 ° F / 93 ° C y deje que la carne se cocine durante aproximadamente 40 minutos.
- 5 Use un termómetro de carne para verificar la temperatura interna. La temperatura interna de 140 ° F / 60 ° C será rara. Retire el asado y deje reposar por 15 minutos antes de cortarlo y servirlo.
- 6 Nota: Un Rib Roast de pie tardará un poco más en cocinarse.