

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

BISTECS DORADOS CON SALSA DE JICAMA

INGREDIENTES:

- 1 Cubo de caldo con sabor de Costilla de Res
- 1 Mini cubo de Ajo
- 2 Cucharadas de agua hirviendo
- 4 Cucharadas de jugo de limón verde
- 2 Cucharadas de cilantro fresco picado
- 1/2 Cucharadita de comino en polvo
- 4 Filetes de res de 1 pulgada de grosor
- 2 Tazas de jícama, finamente picada
- 2 Tomates medianos, sin semillas y picados
- 1 Lata de 11oz de mandarinas en gajos, sin colar o 1 naranja grande, pelada y dividida en gajos y picada
- 1 Mini cubo de caldo de cebolla

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Combine el cubo de Caldo con sabor de Costilla de Res y el Mini cubo de Ajo con el agua caliente a fin de disolverlos.

Agrega 1 cucharada de jugo de limón, 1 cucharada de cilantro picado y el comino en polvo a un recipiente.

Combina la carne y la mezcla de caldo dentro de una bolsa grande de plástico hasta cubrirla.

Cierra la bolsa y pon la carne a marinar dentro del refrigerador de 30 minutos a 1 hora.

Mientras tanto, mezcla en un tazón pequeño la jícama y los ingredientes restantes.

Cocina los filetes, volteándolos una vez, en una parrilla o en una sartén para asar durante 6 minutos aproximadamente o hasta que la carne tenga el punto de cocción deseado.

Sírvelos con la salsa de jícama.