

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

CARNE ASADA CON CILANTRO

INGREDIENTES:

- Jugo de un limón
- 2 Cucharadas de aceite vegetal
- 2 Cubos de sabor cilantro desmoronados
- 1 Cubo caldo con sabor de Costilla de Res desmoronado
- 1 Diente de ajo asado y sin piel
- 1 ½ Libra de bistec de falda de res sin hueso

PREPARACION:

En un pequeño tazón para microondas, combina todos los ingredientes dejando de lado el bistec.

Introdúcelo al horno de microondas por 20 segundos en potencia ALTA para que se ablanden los cubos.

Vierte la mezcla sobre el bistec dentro de una bolsa de plástico o en un plato para hornear grande y poco profundo que no sea de aluminio y remójalo en la mezcla.

Cubre el plato o cierre la bolsa y deja marinar en el refrigerador durante 30 minutos.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Retira el bistec de la marinada.

Asa la carne a la parrilla o a fuego directo por aproximadamente 10 minutos o al punto de cocción deseado.

Antes de cortarla, déjala reposar por otros 10 minutos. Adorna con queso fresco rallado.