

RECIPES



BISTEC A LA PLANCHA



INGREDIENTES

2 libras de bistec

4 dientes de ajo, picados

1 lima, exprimida

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharaditas de pimentón

2 cucharaditas de comino

2 cucharaditas de sal kosher, y un poco más para sazonar

½ cucharadita de pimienta negra, y un poco más para sazonar

1 libra de tomates cherry

3 chalotas en rodajas

Tortillas caliente, para servir

INSTRUCCIONES

- 1 Lávese las manos con agua y jabón.
- 2 Calente el horno a 425° F. y organice la rejilla en la parte superior del horno.
- 3 Ponga papel de aluminio en la bandeja para hornear. Coloque el bistec en la bandeja para hornear. No enjuague la carne cruda. Lávese las manos después de manipular carne cruda.
- 4 Frote suavemente el ajo y limón con agua fría para enjuagarlos.
- 5 Combine el ajo, jugo de limón, aceite de oliva, pimentón, comino, sal y pimienta en un tazón pequeño. Ponga el adobo sobre la carne y frote sobre ambos lados. Lávese las manos con agua y jabón después de manipular carne cruda nuevamente.
- 6 Frote suavemente tomates cherry y chalotes con agua fría para enjuagarlos.
- 7 Difunda tomates cherry y chalotes sobre la parte superior de la carne y sazone con sal y pimienta.
- 8 Ponga a asar en el horno hasta el punto deseado, unos 15 minutos para medio crudo, o hasta que la temperatura interna alcance 145° F, medido con un termómetro para alimentos. Deje reposar durante unos 10 minutos, corte y sirva con los tomates derretidos, chalotes y tortillas calientes.

RECETA CORTESÍA DE HolaJalapeno.com.

Esta receta se ha desarrollado utilizando la Guía de Estilo Receta de seguridad en SafeRecipeGuide.org.

Más información sobre la seguridad alimentaria en StoryOfYourDinner.org.

BROUGHT TO
YOU BY:

