

# Roast beef marinado

*Tiempo total: 1 hora*

*Dificultad: Media*

*Porciones: 5*

## **Ingredientes:**

- 1 kg de asiento o lomo liso
- ½ taza de salsa de soya
- ⅓ taza de aceite de oliva
- 4 cucharadas de salsa de ostras
- 4 cucharadas de salsa teriyaki
- 4 cucharadas de vinagre de vino
- Aliño especial para carnes
- Rúcula
- Frutillas
- 1 bolsa hermética

## **Preparación:**

- 1.- En una bolsa hermética poner la soya, aceite de oliva, salsa de ostras, salsa teriyaki, vinagre y aliños y mezclar muy bien.
- 2.- Meter la carne dentro de la bolsa y guardarla en el refrigerador por dos horas.
- 3.- Poner la carne y todos los jugos en una fuente, que sea chica para que quepa el trozo de carne y el jugo no se extienda tanto, ya que se evapora más y queda mejor el jugo.
- 4.- Poner la carne en el horno precalentado a 250 grados por 20 minutos. Para que quede una carne tipo Roast beef, se cuentan 20 minutos por kilo de carne.
- 5.- Dejar reposar antes de cortar así los jugos se concentran dentro de la carne y además se pueden cortar más delgado con el cuchillo.
- 6.- Para servir poner una ensalada de lo que quieran y poner la carne ordenada