

PLATO DE FONDO

PUNTA PICANA ASADA CON SALSA DE CURRY



Ingredientes:

- 2 cucharadas de soya
- 2 cucharadas salsa de ostras
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de mostaza
- Punta picana
- 1 yogurt natural
- ½ cucharadita de curry
- ½ cucharadita de cúrcuma
- ¼ cucharadita jengibre molido
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharadita de miel
- Sal

Preparación:

- Poner en una bolsa con cierre 2 cucharadas de soya más 2 cucharadas de salsa de ostras, 2 cucharadas de vinagre y 1 cucharada de mostaza, mezclar dentro de la bolsa y meter un trozo de carne (yo puse una punta picana). Hacer un masaje cariñoso para que los sabores se impregnen a la carne. Marinar ojalá más de 1 hora (puede ser toda la noche)
- Poner la carne en una fuente con la marinada y llevar al horno Precaentado, fuego por arriba y abajo, a 250 grados. Yo calculo 20 minutos por kilo de carne para que quede a punto ... 2 kilos = 40 min en el horno.



- Cuando sacas una carne del horno o parrilla, déjala reposar 4 a 8 min para que al cortarla conserve los jugos.
- SALSAS DE CURRY: mezclar 1 yogurt natural más 1/2 cucharadita de curry, 1/2 cucharadita de cúrcuma, 1/4 cucharadita de jengibre molido, 2 cucharadas de mostaza , 1 cucharadita de miel y sal , mezclar.
- A mí me gusta fría

