PLATO DE FONDO

CARNE MARINADA A LA SARTÉN CON PAPAS AL ROMERO

Valen Mac Quliffe

Ingredientes

- 600 g de carne para sartén, cortada en tiras
- 1/2 taza de salsa de soya
- 1 cucharada de salsa worcestershire o salsa de carne
- 2 cucharaditas de vinagre de manzana u otro vinagre
- Romero y comino, a gusto
- 1 cucharada grande de mostaza tipo Dijon o la que tengas
- Pimienta limón, a gusto
- 2 cucharadas de salsa teriyaki
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- 4 o 5 papas en gajos
- Sal de mar, a gusto
- Romero fresco para las papas, idealmente

Preparación

- Corta la carne en tiras y retira el exceso de grasa si quieres que quede más magra.

- En un bowl o bolsa hermética, mezcla la soya, la salsa worcestershire o de carne, el vinagre, el romero, el comino, la mostaza, la pimienta limón y la teriyaki.

- Agrega la carne, mezcla bien y deja reposar en el refrigerador, idealmente más de 2 horas.

- Precalienta el horno a temperatura máxima con grill o calor desde arriba.



- Pon las papas en una bandeja con aceite de oliva, sal de mar y romero fresco. Hornea hasta que estén doradas.

- Calienta aceite de oliva en una sartén hasta que esté muy caliente y agrega la carne marinada.

- Cocina 2 a 3 minutos, según el punto deseado. Agrega el resto del marinado y termina de cocinar.

- Sirve las papas en una fuente y coloca encima la carne con sus jugos.

