

## 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](http://HolaJalapeno.com).

Esta receta se ha desarrollado utilizando la Guía de Estilo Receta de seguridad en [SafeRecipeGuide.org](http://SafeRecipeGuide.org).

Más información sobre la seguridad alimentaria en [StoryOfYourDinner.org](http://StoryOfYourDinner.org).

BROUGHT TO  
YOU BY:

