RECETA

Carne Asada Delikatessen

Carne de res marinada con mostaza, salsa de tomate, ajo y especias, asada al carbón hasta quedar jugosa y llena de sabor.

4 personas | 50 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Carne para Asar Delikatessen Ver en Cortes premium →	2 lb
Mostaza amarilla	2 cucharadas
Salsa de tomate (ketchup)	3 cucharadas
Salsa inglesa	2 cucharadas
Ajo fresco	4 dientes machacados
Ajo en polvo	1 cucharadita
Cebolla en polvo	1 cucharadita
Paprika	1 cucharadita
Comino molido	½ cucharadita
Orégano seco	½ cucharadita
Aceite vegetal	2 cucharadas
Jugo de limón	1 cucharada
Sal y pimienta negra	Al gusto

PREPARACIÓN

1 Prepara la marinada.

En un recipiente mezcla la mostaza, la salsa de tomate, la salsa inglesa, el ajo machacado, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la paprika, el comino y el orégano. Agrega el aceite vegetal, el jugo de limón y la pimienta negra. Revuelve hasta obtener una mezcla uniforme y llena de sabor.

2 Marina la carne.

Coloca la carne para asar Delikatessen en un recipiente amplio y cúbrela con la marinada por ambos lados. Masajea suavemente para distribuir todos los condimentos. Tapa y refrigera durante al menos 30 minutos. Para un sabor más intenso, puedes dejarla marinando de 2 a 4 horas.

3 Asa la carne al carbón.

Precalienta la parrilla a fuego medio-alto. Retira el exceso de marinada para evitar que se queme y sazona ligeramente con sal. Coloca la carne sobre la parrilla y cocina aproximadamente de 3 a 5 minutos por lado, según el grosor. La carne debe alcanzar al menos 63 °C en el centro y reposar 3 minutos antes de consumirla.

4 Deja reposar y sirve.

Retira la carne del fuego y déjala reposar durante 3 a 5 minutos para conservar sus jugos. Córtala contra la fibra y acompáñala con chimol, tortillas calientes, frijoles fritos y aguacate.