

Carne asada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne asada

New york: 250 g

Arrachera: 220 g

Arrachera: g

Chiles toreados

Chile serrano: 200 g

Pimienta: 5 g

Cebolla: 100 g

Sal: 5 g

Limon: 70 g

Papa horno

Tocino: 150 g

Nopales cambray: 2 Unidades

Papa alfa: 200 g

Cebollin: 10 g

Perejil: 50 g

Preparación de la Receta

Para la carne :

- Colocar sobre la parrilla caliente y sellar formando diamantes de presentación.

Para la guarnición :

- Asar los nopales

Para las papas :

- Cortar las papas en rodajas. Colocar en una bolsa de plástico y cocer en el microondas por 5 minutos.
- Colocarles el *tocino cocido* y picado.
- Mezclar la *crema* con el *limón* y agregarla sobre las papas. Y terminar con *perejil* picado.

Para los chiles :

- Tostar los chiles.
- Dorarlos en aceite con *cebolla* y terminar con *limón*, sal y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carne-asada>