

Imprima esta receta en cartulina de 8.5 "X 11", usando su impresora de escritorio, corte a lo largo de la línea punteada, luego doble por la mitad.

La receta puede caber en una caja de 6 "X 4" para uso futuro.

¡Si no usa Mi Sofrito Rico™ no podemos garantizar que su comida tenga un sabor increíble!
Entonces ... No pruebe estas recetas con otras marcas de Sofrito. ¡No funcionará!

Bistec con pimiento Latino Pepper Steak

Ingredients: (serves 2-4 people)

2 lbs. de filete cortado en cubos en tiras de 4" o 5" de largo

1 de cada uno: pimientos verdes, amarillos y rojos y 1 lrg. cebolla blanca

3 - tbsp. of **Mi Sofrito Rico™**

2 - tbsp. concentrated lemon juice

2 - tspn. of **El Sazón de Marin™**

NOTA: Este Sazon NO tiene MSG

1/8 - cup of extra virgin olive oil

2 - tbsp. of fresh parsley.

1/8 - cucharadita de sal marina y

1/8 - cucharadita de pimienta negra

4 - cucharadita de ajo picado

1 - cucharada de vinagre blanco

1 - 8 oz. lata de salsa de tomate (no pasta de tomate)

4 - tazas de caldo de carne

1/2 - taza de aceitunas verdes picadas y alcaparras - OPCIONAL

www.MarinLatinFoods.com



MI SOFRITO
"El Sabor de La Isla Verde" Rico



Foto de archivo mostrada arriba

Algunas recetas agregan
papas a la mezcla.

DOBLEZ

DOBLEZ



www.MarinLatinFoods.com

~ ¡Que lo disfrutes con salud! ~

Se puede servir con arroz con gandules, o arroz blanco, o lo que quieras.

Para espesar, agregue hojuelas de papa.

g - Ahora, en la misma olla, agregue salsa de tomate, caldo, verduras que acaba de cocinar y

f - En la misma olla, usando los jugos restantes, agregue los filetes, cubra y cocine bien.

Cubra la olla y cocine durante 3-5 minutos (o hasta que las verduras estén un poco más suaves), luego retire y reserve.

e - En una olla mediana, caliente 2 cucharadas de aceite y agregue los elementos restantes en una bolsa de plástico.

d - Después de que todos los ingredientes se hayan marinado, retire los filetes de la bolsa de plástico y reserve.

NOTA: Idealmente, los artículos deben colocarse en el refrigerador 1 día antes, para marinarlos completamente.

c - Coloque los pasos "a" y "b" juntos en una bolsa grande con cierre hermético y deje

(Ajuste el sabor sazón a su gusto y luego frote bien la mezcla en tiras de filetes)

aceite, perejil, sal marina, pimienta negra, ajo picado y vinagre.

b - En un grande tazón, mezcle **Mi Sofrito Rico™**, jugo de limón, **El Sazón de Marin™**,

y la cebolla como se muestra en la imagen.

a - Corte el filete en trozos de 4" de largo / 1" de ancho y corte todos los pimientos

Bistec con pimiento - Latino Pepper Steak-

**Instrucciones
de cocina**