

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 Encebollado

Top Sirloin Steak & Onions

Ingredientes: (servidores de 4 a 6 personas)

6-8 filetes de solomillo en rodajas finas (*filete de palomilla*)

2 cucharadas de "Mi Sofrito Rico"™

2 cucharadas de jugo de limón concentrado

1 cucharada de **El Sazón de Marín**™

NOTA: Este Sazon NO tiene MSG

1/8 taza de aceite de oliva virgen extra

1/4 cucharadita de sal marina y

1/4 cucharadita de pimienta negra

1 cebolla blanca grande (*cortada en tiras largas*)

2 cucharada de aceite de oliva virgen extra

3 cucharada de mantequilla ligeramente salada



Foto de archivo mostrada arriba

www.MarinLatinFoods.com



MI SOFRITO
"El Sabor de La Isla Verde" Rico



DOBLEZ

DOBLEZ



www.MarinLatinFoods.com

- a - Mezcle "Mi Sofrito Puro", jugo de limón, **El Sazón de Marín**™, aceite de oliva, sal marina y pimienta. Ajuste el sabor del condimento a su gusto y luego frote bien la mezcla en 6-8 filetes.
- b - Corte una cebolla grande en tiras largas y colóquela en una bolsa grande con cierre hermético con los filetes preparados y deje reposar (*marinar*) en el refrigerador durante aproximadamente 45 - 60 minutos.
- c - Caliente 2 cucharadas de aceite de oliva y 3 cucharadas de mantequilla, a fuego medio-alto en una sartén grande. Coloque de 2 a 3 piezas de los filetes, sin las cebollas, en la sartén y dore de 1 a 2 minutos por cada lado. Repita nuevamente hasta que todos los filetes estén cocidos. Recuerde, los filetes se cortarán muy finamente, por lo que el tiempo de cocción solo debe ser de unos pocos minutos. Una vez cocido, retire los filetes y colóquelos en un plato cubierto para mantenerlos calientes.
- d - Baje la llama de la sartén y agregue las cebollas en rodajas en la sartén encima de los filetes de carne. Si la sartén se ha secado, agregue 1/4 taza de caldo de carne y luego agregue las cebollas en rodajas.
- e - Inmediatamente tome todos los filetes que ha cocinado y colóquelos sobre las cebollas en rodajas. Cubra la sartén y cocine a fuego lento durante 5-10 minutos. Esto permitirá que las cebollas se ablanden y se cocinen. Se sirve mejor con arroz blanco y frijoles rojos.

Instrucciones
de cocina

Bistec Encebollado ~! Que lo disfrutes con salud! ~
Top Sirloin Steak & Onions