

# Carne a la parisienne

---

## Ingredientes

- 1 1/2 libras de carne de bisté
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de sal
- 3/4 cucharadita de pimienta negra en polvo
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharadita de vinagre de sidra
- 1/2 cucharadita de polvos de chili
- 1 cucharadita de hojas de orégano partidas
- 2 latas de 8 onzas de salsa de tomate

## Direcciones

- Corte la carne en 4 raciones.
- Maje los ajos y mezcle con la sal y la pimienta.
- Adobe la carne con ésto por todos lados.
- Combine el jugo de limón y el vinagre, los polvos chili y el orégano.
- Eche sobre la carne y déjelo asi remojado por tres horas.
- Luego póngalo en un molde y rocíele la salsa de tomate.
- Ase por 15 minutos o hasta que se dore por uno de los lados, luego vírelo por el otro, y déjelo otros 15 minutos, o hasta que esté completamente marrón y tierna.
- Para 4 raciones.

