

# Churrasco marinado a la plancha



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Lola Cocinilla **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 piezas de Churrasco
- 2 Ajos
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa (Viandox o Lea
- 2 cucharadas de Vinagre de vino tinto
- 1/2 cucharada de Pimienta
- 1/2 cucharada de Orégano
- 1/4 taza de Aceite de oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar en un bol los ajos, la salsa inglesa, el vinagre, la pimienta, el orégano y el aceite. Dejar una media hora para que se mezclen bien los sabores. Poner los trozos de churrasco encima durante 1/2 hora, dar la vuelta y dejar 1/2 hora más.

### Paso 2

Salir la carne justo antes de ponerla en la sartén con el aceite caliente y a fuego alto. Cocinar 1 o 2 minutos por un lado, dar la vuelta y dejar 1 o 2 minutos más. Bajar el fuego y cocinar 2 minutos más.