Churrasco marinado a la plancha

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** Cristina Madico



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 chucharadas 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

Salar 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.