



Bistec a Caballo

## Description

Esta es una receta muy clásica para el almuerzo que nos encanta comer en Colombia. Esta carne es siempre coronada con un huevo frito y por lo general se sirve con arroz blanco o vegetales.

## Bistec a Caballo or Steak on Horseback (English version below)

### Ingredientes

- 1000 gramos de carne de solomillo
- 2 cebollas verdes picadas
- 150 mililitros de Aceite de Oliva
- 2 dientes de ajo
- 500 gramos de tomate pelados y cortados en pedazos pequeños, o usar una lata de tomates picados
- 2 cucharadas de vinagre balsamico
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 2 cucharadas de paprika
- 2 tazas de agua
- Sal y pimienta al gusto
- Servir con un huevo frito

### Preparacion

1. En una olla colocar el aceite de oliva, los ajos y la cebolla finamente picados a fuego medio y dejelos cocinar por 10 minutos.
2. Cuando hayan sudado un poco añadir la carne y dejar freir por unos minutos hasta que este completamente dorada.
3. Agregar los tomates, pasta de tomate, vinagre balsamico, agua, paprika y dejar cocinar por 45 minutos. O hasta que la salsa especie.
4. Condimentar al gusto con sal y pimienta y dejar cocinar por 15 minutos mas .
5. Servir con un huevo frito, platanos, arroz blanco o vegetales .

## Steak on Horseback (English version)

**This is a very classic recipe for lunch we love to eat in Colombia. This steak is always topped with a fried egg and usually served with white rice or vegetables.**

### **Ingredients**

- 1000 grams sirloin steak
- 1 bunch spring onions
- 150 millilitres olive oil
- 1 cloves garlic
- 500 grams of tomatoes peeled and cut into small pieces or use a can of chopped tomatoes
- 2 tbsp balsamic vinegar
- 2 tbsp tomato paste
- 2 tbsp paprika
- 2 cups of water
- Salt and pepper to taste
- Serve with fried egg

### **Preparation**

1. In a saucepan place the olive oil, garlic and finely chopped onion over medium heat and let them cook for 10 minutes.
2. When they sweat a little bit, add the meat and let it fry for a few minutes until completely browned.
3. Add tomatoes, tomato paste, balsamic vinegar, water, paprika and cook for 45 minute, or until the sauce is thick.
4. Season to taste with salt and pepper and simmer for 15 minutes more.
5. Serve with fried egg, plantains, white rice or vegetables.