



Carne Asada con Arepa

Description

For me this is a perfect combination and very easy to cook and always delicious with the chimichurri sauce. We also call this dish carne a la plancha or churrasco.

Carne Asada con Arepa or Grilled Beef with Corn Cake (English version below)

Ingredientes

- 4 filetes de carne o Steaks
- 50 gramos de mantequilla.

Para Marinar

- 2 dientes de ajo, pelados y finamente picados.
- 1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 gajo de cebolla verde o un atado de spring onions
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

Para la salsa de chimichurri mezclar los siguientes ingredientes

- Aceite de oliva.
- 2 cucharadas de orégano finamente picado.
- 1 ramillete de perejil picado finamente
- 2 ajos picados finamente
- Sal y Pimienta molida al gusto

Preparación

1. En un recipiente grande no metálico, mezclar en conjunto todos los ingredientes para marinar .
2. Colocar los filetes dentro y cubra bien ambos lados.
3. Cubrir el recipiente y marine en la nevera por lo menos 2 horas o déjelo la noche anterior.
4. Remover los filetes del recipiente y asarlos en un sartén-asador pre calentado a fuego alto.
5. Cuando hayan cocinado por ambos lados poner en un plato caliente.
6. Añadir la salsa de chimichurri.
7. Sirva caliente con Arepas.

Grilled Beef with Corn Cake (English version)

Ingredients

- 4 lean rump, sirloin or rib-eye steaks
- 50 grams of butter.

For Marinade

- 2 garlic cloves, peeled and finely chopped
- 1/2 tsp grated nutmeg
- 1 bunch of spring onion, finely chopped
- 2 tbsp of olive oil
- Salt and black pepper

For the Chimichurri sauce mix the following ingredients

- Olive oil
- 2 tbsp of orégano finely chopped
- 1 bunch of parsley finely chopped
- 2 garlic cloves finely chopped
- Salt and Pepper to taste

Preparation

1. In a large non-metallic dish, mix all the ingredients to be marinated together.
2. Place the steaks in the marinade and coat on both sides.
3. Cover and marinate in the fridge for up to 2 hours or overnight.
4. Remove the steaks from the marinade and cook under on a preheated grill-pan.
5. When cooked, set aside the steaks to rest on a warm plate.
6. Serve the chimichurri sauce on the top of the steaks.
7. Serve the steaks with corn cake