



Carne Borracha

Description

This beef recipe was one of my Grandpa's favourites. He used to cook it on the barbecue, but it's equally tasty under the grill as well. It is always a great and easy idea for Sunday lunch with the family and friends.

Carne Borracha or Drunken Beef (English version below)

Ingredientes

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

Para Marinar

- 1 cerveza rubia
- 2 dientes de ajo, pelados y finamente picados
- 1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 cebolla larga o un atado de spring onions finamente picada
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En un recipiente grande no metálico, mezclar en conjunto todos los ingredientes para marinar.
2. Coloque los filetes dentro y cubra bien ambos lados.
3. Cubra el recipiente y marine en la nevera por lo menos 2 horas or déjelo la noche anterior.
4. Remueva los filetes del recipiente y cocínelos en un sartén-asador precalentado a fuego medio alto.
5. Cuando hayan cocinado por ambos lados poner en un plato caliente.
6. Añada la mantequilla en el sartén-asador y dejarla derretir para que forme una salsa. Sívala por encima de la carne.
7. Sirva caliente con plátanos, papas y/o ensalada verde.

Drunken Beef (English version)

Ingredients

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

For Marinade

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

Preparation

1. In a large non-metallic dish, mix all the marinade ingredients 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. Put the butter in the same grill-pan to make a sauce with the rest of the marinade. Serve on the top of the steaks.
7. Serve the steaks with plantains, potatoes and, or green salad.