



Carne Asada con Piña

Description

Carne Asada con Piña or Grilled Beef with Pineapple (English version below)

Ingredientes para 4 porciones

- 4 filetes de carne o Steaks
- Rodajas de Piña

Para Marinar

- Cascaras de piña
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En un recipiente grande no metálico, colocar las cascaras de piña con la corteza boca abajo.
2. Luego poner encima la carne. Agregar sal y pimienta al gusto.
3. Cubrir el recipiente y marinar 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. Asar las rodajas de piña en el grill
7. Servir con la carne asada, ensalada y salsa de aguacate.

Grilled Beef with Pineapple (English version)

Ingredients for 4 portions

- 4 lean rump, sirloin or rib-eye steaks
- Pineapple slices

To Marinate

- Pineapple peels
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a large non-metallic bowl, place the pineapple peels face down.
2. Then add the meat. Add salt and pepper to taste.
3. Cover the bowl and marinate in the refrigerator for at least 2 hours, or leave the night before.
4. Remove the steaks from the container and roast in preheated grill skillet over high heat.
5. When they are cooked on both sides put on a hot plate.
6. Grill the pineapple slices on the grill.
7. Serve with the roast beef, salad and avocado sauce.