



Carne en Salsa Criolla

## Description

### Carne en Salsa Criolla or Steak in Creole Sauce (English version below)

#### Ingredientes

- 1000 gramos de carne de solomillo
- 2 cebollas blancas tajadas en rodajas
- 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 salsa inglesa
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 taza de agua
- Sal y pimienta al gusto

#### Preparación

1. En una olla colocar el aceite de oliva, los ajos y la cebolla finamente picados a fuego medio y déjelos cocinar por 10 minutos.
2. Cuando hayan sudado un poco añadir la carne y dejar freír por unos minutos hasta que esté completamente dorada.
3. Agregar los tomates, pasta de tomate, salsa inglesa, agua y dejar cocinar por 45 minutos. O hasta que la salsa espese.
4. Condimentar al gusto con sal y pimienta y dejar cocinar por 15 minutos mas .
5. Servir con yuca sudada, aguacate y/o arroz.

### Steak in Creole Sauce (English version)

#### Ingredients

- 1000 grams of sirloin steak
- 2 onions, sliced
- 150 millilitres of olive oil
- 2 cloves of garlic
- 500 grams of tomatoes peeled and cut into small pieces or use a can of chopped tomatoes

- 2 tbsp Worcester sauce
- 2 tbsp tomato paste
- 1 cup of water
- Salt and pepper to taste

### **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, Worcester sauce, water, and cook for 45 minute, or until the sauce is thick.
4. Season with salt and pepper and simmer for 15 minutes more.
5. Serve with steam cassava, avocado and/or rice.