



Posta de Carne en Salsa de Tamarindo

Description

This meat dish is absolutely delicious, and it goes perfectly with any vegetable, salad and/or rice.

Posta de Carne en Salsa de Tamarindo or Rib Eye Steak in Tamarind Sauce (English version below)

Ingredientes

- 500 a 800 gramos bola de carne de res
- 1/2 taza de cerveza o vino blanco
- 2 cebollas blancas tajadas en rodajas
- 150 mililitros de Aceite de Oliva
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de pulpa de tamarindo fresco o 50 gramos de tamarindo seco (Se puede usar tamarindo de la India)
- 2 cucharadas de vinagre balsamico
- 2 cucharadas de adobo completo
- 2 cucharadas de panela o azucar muscovado
- 2 tazas de agua
- Jengibre fresco
- 2 cucharadas de salsa de soya
- Sal y pimienta al gusto

Preparacion

1. Se pone en un recipiente la carne, cerveza, 1 cucharada de adobo completo, panela, sal y pimienta al gusto. Se deja marinar por lo menos por 3 horas.
2. En una olla colocar el aceite de oliva, 1 ajo y la cebolla finamente picados, poner a fuego medio y dejar cocinar por 5 minutos.
3. Cuando hayan sudado un poco añadir la carne y dejar freír por unos minutos hasta que este completamente dorada.
4. Agregar vinagre balsámico, agua, 1 cucharada de adobo completo y dejar cocinar por 1 y 1/2 hora. Agregar mas agua a medida que esta se evapora.
5. Para hacer la Salsa de Tamarindo: poner a remojar la pulpa de tamarindo en una taza de agua por algunos minutos,. Una vez que se puede desprender las semillas, se licua y se pasa por un colador.
6. Luego se pone la mezcla anterior en una olla pequeña con un diente de ajo triturado, 3 rodajas de jengibre fresco y se deja a fuego lento por unos 20 minutos o hasta que espece un poco y forme una salsa. Condimentar al gusto con sal y pimienta .
7. Agregar la salsa a la carne y dejar cocinar por 15 minutos mas.
8. Servir con arroz blanco o papas al vapor.

Rib Eye Steak in Tamarind Sauce (English version)

Ingredients

- 500 to 800 grams of Rib eye steak
- 1/2 cup beer or white wine
- 2 sliced white onions
- 150 milliliters of olive oil
- 2 cloves of garlic
- 100 grams of fresh tamarind pulp or 50 grams of dried tamarind (You can use tamarind from India)
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 1 tablespoon all purpose seasoning
- 2 tablespoons brown sugar or muscovado sugar
- 2 cups water
- Fresh ginger
- 2 tablespoons soy sauce
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a bowl put the meat, beer, brown sugar, salt and pepper to taste. Allow to marinate for at least 3 hours.
2. In a pot heat the olive oil, 1 garlic and finely chopped onion, place over medium heat and simmer for 5 minutes.
3. When they sweat a little add the meat and let fry for a few minutes until completely browned.
4. Add balsamic vinegar, water, 1 tablespoon all purpose seasoning and cook for 1 and 1/2 hours. Add more water as it evaporates.
5. To make Tamarind Sauce: Soak the pulp for few minutes in a cup of water, and then detach the seeds. Blend and pass through a colander.
6. Then put the mixture in a small pot with a clove of crushed garlic, 3 slices of fresh ginger and simmer for about 20 minutes or until slightly thick and forms a sauce. Season to taste with salt and pepper
7. Add the sauce to the meat and simmer for 15 minutes more.
8. Serve with white rice or steamed potatoes.