

BISTEC A LA SUECA

Ingredientes:

- 2 libras de carne
- 1/4 taza de agua
- 1 cubito maggi de res
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de apio
- 1 cucharada de cebolla
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de cebollina
- 2 onzas de grasa
- 1/2 cucharadita de sal

Procedimiento:

Se frie la carne en la sartén con la mantequilla.

Aparte se sofríe en las 2 onzas de grasa la cebolla, apio, cebollina y perejil, se le agrega el 1/4 taza de agua, el cubito y luego el comino.

Une la carne con el sofrito, dejalo un ratito más y sírvela.