

CARNE AL HORNO CON UN TOQUE AGRIDULCE ✓

Ingredientes:

Filete o cualquier carne suave  
Bacon  
1/2 taza salsa de tomate Ketchup  
1/2 taza de salsa inglesa  
2 a 3 cucharadas de azúcar  
1 caja de palillos de diente

Procedimiento:

Parte la carne en pedazos regulares (en forma de tuquitos), la sazonas con sal, pimienta, ajo, y cualquier salsa que te guste, envuélvela en Bacon, sujeta el bacon con palillos de diente. Mé-tela al horno. Cuando la carne va estando se le agrega la salsa que sigue:

1/2 botella de salsa de tomate Ketchup, 1/2 taza de salsa inglesa y las 2 o 3 cucharadas de azúcar.. Apenas esté se sirve caliente.

CARNE EN PAILA CON UN TOQUE AGRIDULCE

Ingredientes:

Los mismos de arriba

Procedimiento:

Partes la carne en pedazos regulares (en forma de tuquitos), la sazonas con sal, pimienta, ajo y cualquier salsa que te guste, (pudiera ser con un poquito de salsa barbecue ahumada).

Ahora partes unas tres tiras de bacon en pedacitos y las tiras en la paila, empieza a cocinarlo para que empiece a derretir y échale las carnes. Cuando casi está, le agregas la salsita o sea:

1/2 botella de salsa de tomate Ketchup,  
1/2 taza de salsa inglesa

Las cucharadas de azúcar 2 o 3.

Deja la mecha baja un ratito más y la sirves caliente.