

CARNE ENTOMATADA ✓

Ingredientes

Carne de biftec

1 lata de tomate al natural (o frescos)

Orégano, Salsa Inglesa, Vinagre.

Procedimiento

Le pones sal a la carne, ahora en un sartén sin grasa, la pones a cocinar con la mecha alta, cuando está completamente seca, la sacas del sartén y la machacas (NO LAVES EL SARTEN), vuelve a echar la carne machacada, agrégale la lata de tomate al natural bien partitiditas (con el agua), un poquito de orégano, salsa inglesa, un poquito de vinagre, un poquito de agua, le bajas la mecha y lo dejas cocinar un rato más.