



BISTECES DE TERNERA AL LIMÓN

4 porciones

Ingredientes:

- 2 limones, solo la ralladura
- 1 taza de jugo de limón (250ml)
- 10 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 8 bisteces de ternera
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de crema (500ml)
- 3 cucharadas de perejil, lavado y picado
- Verduras al vapor para acompañar

Método de Preparación:

1. Mezcla la ralladura con el jugo de limón, el aceite y sazona con la sal y pimienta; agrega la carne y marina por 1 hora dentro del refrigerador.
2. En una sartén, calienta la mantequilla y cocina los bisteces sin la marinación por ambos lados. Pasa la carne sobre papel absorbente y reserva.
3. Mientras tanto, en una sartén calienta la marinación con la crema y el perejil; cuando suelte el hervor, baja el fuego y cocina por 3 minutos.
4. Sirve la carne caliente y baña con la salsa; acompaña con verduras.

Tiempo de Preparación: 25 minutos

Tiempo de Marinación: 1 hora

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****