

# I N G R E D I E N T E S

## BIFE ANCHO AHUMADO

1 Bife

Sal y Pimienta

Marinada:

Pimentón ahumado

Mostaza

Aceite de oliva

Ajo Ahumado

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Preparar la marinada: mezclar pimentón ahumado + mostaza + aceite de oliva + ajo ahumado (se forma una pasta).
- 2- Untar el bife con la marinada. Si lo podés dejar un rato en la heladera MEJOR!
- 3- Sellar el bife y luego salpimentar.
- 4- Cocinar a fuego lento.

LISTO!!

