

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

BIFE ANGOSTO AL HORNO CON PAPAS

Bife angosto
1 cda de mostaza
1 cda de pimentón
1 cdita de tandoori

1 cita de ajo ahumado
Aceite de oliva
Romero
Papas

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

- 1- En un mortero poner: 1 cda mostaza + 1 cda pimentón + 1 cdita tandoori + 1 cdita ajo ahumado.
- 2- Bañar la carne con la marinada, ponele toda, masajéala, dale amor.
- 3- Llevar a una plancha caliente con aceite de oliva y sellar.
- 4- Salar de los dos lados.
- 5- En una fuente poner la rejilla, encima la carne con romero por debajo, como un colchoncito y a los costados verduras (bañalas en aceite de oliva, sal y pimienta).
- 6- Llevar al horno a 200 gr por 1 hora.

