

# CARNE ASADA

Servings: 4    Prep Time: 20 min.    Marinate Time: 1 hr.    Cooking Time: 1 hr. 30 min.



## INGREDIENTS

### **Carne Ranchera**

- 2 ½ pounds of ranchera meat

### **Marinade Ingredients**

- 3 limes - juiced
- ½ orange juiced
- 3 garlic cloves minced
- 1 ½ C. fresh cilantro chopped
- 1 jalapeno- diced
- 1 medium white onion thinly sliced
- ¼ C. olive oil
- 2 tbs distilled white vinegar
- 1 tbs black pepper
- 1 ½ tbs salt

## DIRECTIONS

### **To marinate the Meat**

- In a large bowl add the juice of the limes and orange, distilled white vinegar, minced garlic, diced jalapeno, cilantro and sliced onion.
- Season the meat on both sides with salt and pepper and add to the bowl.
- Add olive oil and combine all ingredients to become well combined.
- Cover the bowl and place in the fridge for 1 hour to marinate.

### **To cook the Meat**

- Preheat the outdoor grill for 2-5 min. or stove skillet for 5 min. on medium high.
- Place the meat on grill/skillet and cook on each side for 5-6 min. for medium (135-140 degrees), 7-8 min. for medium well (145-150 degrees), or 9-10 min. for well done (155-160 degrees).

Take meat off the grill and rest for 5-10 min.

**Optional:** Add Oaxaca shredded cheese and roll. If you'd like to melt the cheese, place the rolled meat on the grill or stove skillet.



# CARNE ASADA

Porciones: 4

Preparación: 20 min.

Marinar: 1 hora

Cocción: 1 hora 30 min.



## INGREDIENTES

### **Carne Ranchera**

- 2 ½ libras de Carne Ranchera

### **Ingredientes para el marinado**

- 3 limones exprimidos
- ½ naranja exprimida
- 3 dientes de ajo picado
- 1 taza de cilantro fresco picado
- 1 jalapeño picado
- 1 cebolla blanca mediana, rebanadas finas
- ¼ taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharada de pimienta negra
- 1 ½ cucharadas de sal

## INSTRUCCIONES

### **Para marinar la carne:**

- En un plato hondo agregue el jugo de los limones y de naranja, vinagre blanco destilado, ajo picado, jalapeño picado, cilantro y rajas de cebolla.
- Sazone la carne con sal y pimienta por ambos lados y agréguela al plato hondo.
- Agregue aceite de oliva y combine todos los ingredientes para que estén bien combinados.
- Cubra el plato hondo y póngalo en el refrigerador durante 1 hora para marinar.

### **Para cocinar la carne:**

- Precaliente el asador por 2-5 minutos o un sartén de la estufa por 5 minutos a medio alto.
- Coloque la carne en la parrilla/sartén y cocine por cada lado durante 5-6 min. para término medio (135-140 grados), 7-8 min. para término tres cuartos (145-150 grados), o 9-10 min. para bien cocido (155-160 grados).
- Retire la carne de la parrilla y déjela reposar 5-10 minutos.
- **Opcional:** Agregue queso rallado Oaxaca y enrolle. Si le gustaría derretir el queso coloque la carne enrollada en la parrilla o sartén.

