



Parillada Tropical

Rinde 2 porciones

Ingredientes:

2 filetes de rib eye de una pulgada de espesor aprox.
2 tazas de jugo de piña
½ taza de salsa de soya
½ taza de azúcar
5 cucharadas de vinagre de manzana

2 cucharadas de aceite de ajonjolí
½ cebolla picada
2 cucharadas de jengibre rallado
½ barra de mantequilla sin sal
2 cucharadas de aceite de ajonjolí
4 rebanadas de piña
Sal

Procedimiento:

- 1** Mezclar el jugo de piña con el azúcar, la salsa de soya, el vinagre y el aceite hasta que el azúcar se disuelva.
- 2** Agregar la cebolla y el jengibre. Separar dos cucharadas para procesarla más tarde con la mantequilla.
- 3** Cubrir la carne con la mezcla y marinarla desde el día anterior.
- 4** Prender el asador. Mantener la carne a temperatura ambiente antes de ponerla a asar.
- 5** Batir la mantequilla y el aceite con las dos cucharadas de la marinada y sazonar con sal.
- 6** Enfriar esta preparación en un tazón pequeño o enrollarla en película plástica hasta que esté firme, por lo menos una hora.
- 7** Poner los filetes a fuego alto, voltearlos hasta que doren. Sazonar con un poco de sal. Colocar las rebanadas de piña espolvoreadas en paprika hasta que se encuentren asadas.
- 8** Transferir los filetes a una rejilla y colocar encima trozos de mantequilla. Reposar por 10 minutos y cortar la carne. Servir con las piñas.