

# Carne Asada

Toplam 90 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 18/10

Meksika carne asada, lime ve baharatla marine edilen dana etinin yüksek ateşte ızgarada pişirilmesiyle hazırlanır.

## Malzemeler

- 800 gr Dana antrikot
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 4 yemek kaşığı Portakal suyu

## Marine için

- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Eti portakal suyu, lime, sarımsak kimyon ve yağla kaplayın.
2. Eti 40 dakika marine edin, asit yüzeyi fazla parçalamadan lezzet versin.
3. Izgara tavaya 3 dakika çok yüksek ateşte 1 saat pişirin.
4. Eti toplam 8 dakika iki yüzü k1 zarana kadar pişirin.
5. Eti 8 dakika dinlendirip liflere ters yönde dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Eti ızgaradan ald1ktan sonra 5 dakika dinlendirin; lifler gevşer ve suyunu kaybetmez. Asitli marinad11 saatle s1n1rlama etin yüzeyini fazla yumuşatmadan lezzet verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tortilla, guacamole ve lime ile servis edin.