

CARNE ASADA MARINADA CON COCA-COLA

**RINDE 4-6 PORCIONES
COMO PLATO
PRINCIPAL**

INGREDIENTES

- 2-3 lb de flank steak o arrachera
- ¼ de taza de aceite de oliva
- Jugo y ralladura de 2 limones verdes
- 1 lata de Coca-Cola de 12 oz
- Tortillas, limón y acompañamientos para servir

MEZCLA DE ESPECIAS:

- 1 cucharadita de pimienta negra
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de orégano mexicano
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de paprika ahumada
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼-½ cucharadita de pimienta de cayena
- 2 cucharadas de azúcar morena



PREPARACIÓN

1. Mezcla las especias con el azúcar morena y frota la carne con la mezcla.
2. Combina el aceite de oliva, el jugo y la ralladura de limón y la Coca-Cola. Agrega la carne; tapa y refrigera durante al menos 2 horas.
3. Asa hasta alcanzar el término deseado. Deja reposar 5 minutos, corta en rebanadas delgadas contra la fibra y sirve con tortillas y acompañamientos.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

