

Receta de churrasco

El churrasco es un corte de carne de res, **proviene de la falda de res y es originario en España**, aunque se prepara en varias recetas de Latinoamérica donde se le da nombres diferentes según sea el lugar, región o restaurante donde se lo sirva, **este corte de res reemplaza los cortes que por lo general son más costosos**, como por ejemplo las partes magras, sin embargo, tiene muy buen sabor y su cocción no es difícil, en el siguiente artículo te podemos enseñar cómo prepararlo en casa.

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer churrasco?

Por lo general el churrasco es una receta que se cocina directamente en el asador, su lugar de origen en España suele servirlo como un corte grueso, pero en Latinoamérica se adoptó una receta que cuenta con el corte de churrasco no mayor a 1 cm, de sus ingredientes principales no puede faltar el romero y la pimienta, podemos darte algunos consejos de cómo prepararlo a continuación, así como las instrucciones de cómo hacer este plato en casa y sin dificultades.

Información Nutricional

1. 📁 **Categoría: Plato principal**
2. 🔍 **Cocina: Mexicanas**
3. 🕒 **Preparación: 35 minutos**
4. 🕒 **Cocción: 10 minutos**
5. 🔥 **Calorías: 600 Kcal**
6. 🍴 **Raciones: 1 personas**

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 500 gr de churrasco
- 3 dientes de ajo picado
- 3 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cebolla picada
- 2 cucharadas de mostaza
- 1/2 taza de aceite
- 2 cucharadas de limón
- 1/2 taza de salsa de soja

Preparación

- **Paso 1:** Coloca en una bolsa de plástico y de cierre la mezcla de vinagre, aceite, salsa de soya, limo, ajo picado pequeño, cebolla picada en rodajas, orégano y aceite la carne, cubriéndola en este adobo, sella la bolsa para dejar reposar la carne, marinar por 30 minutos, puedes llevar al refrigerador si así prefieres.
- **Paso 2:** Colocar la carne luego en una sartén caliente con un chorrito de aceite en ella, dejar a fuego alto para sellar la carne rápidamente, dejando dorar por 5

minutos de cada lado.

- **Paso 3:** Según sea el grosor de la carne podría llevar un poco más de tiempo, lo importante es que no se tape la sartén, deja la carne al término que desees, esparce un poco de pimienta al gusto y sal.
- **Paso 4:** Retira del fuego y sirve acompañada de papas, ensaladas, arroz o alguna otra guarnición que sea de tu gusto.

Recomendación

Puedes añadir un poco de romero a la salsa de marinar, también puedes dejar el trozo de carne en un recipiente siempre que este pueda taparse para que repose como es debido, si dejas en el refrigerador deberás sacar unos minutos antes de empezar a cocinar, para que esta coja la temperatura ambiente y sea más rápida su cocción.

Datos curiosos

En España y sobre todo en Galicia este plato se sirve con un grosor de churrasco mayor a 1 cm, generalmente a término medio, si haces esta receta en casa puedes dejar al término de cocción que desees, también puedes preparar en parrilla, añadiendo mantequilla encima de la carne.

Recetas relacionadas

[Receta de huevo en Salsa Verde](#)

Este rico plato de huevo en salsa verde es típico en la gastronomía mexicana, se prepara como un desayuno y es muy rápido y fácil de hacer, no requiere de grandes habilidades de cocina más que saber cuándo retirar los ...

[Leer Más](#)

[¿Cómo hacer botanas mexicanas?](#)

Las botanas siempre son necesarias, ya sea que tengas invitados en casa, una reunión con amigos, una celebración o se acerque algún evento especial, las botanas son fáciles de preparar y se les dice bocadillos porque puede que solo sean

...

[Leer Más](#)

Receta de Pastelillos de Carne Boricua

Cuando se piensa en un desayuno inmediatamente puede llegar a tu mente los Pastelillos. Esta receta es muy emblemática en todo Puerto Rico, son deliciosos y se pueden conseguir pastelillos de otros rellenos, como pollo o queso. Pero el día

...

[Leer Más](#)

Receta de Pasteles de yuca Boricua

Los pasteles de yuca encantan a todos, si aún no has probado esta delicia de la cocina tradicional boricua, entonces no pierdas la oportunidad de aprender a preparar, saborear e impresionar a todos con su sabrosura. ¿Cómo hacer pasteles de

...

[Leer Más](#)

¿Puedo comer arroz si tengo el colesterol alto?

Siendo un alimento altamente demandado a nivel mundial, el arroz no solo es uno de los granos más usados en toda cocina, también es de las guarniciones más versátiles, integrándose a casi cualquier receta, a pesar de que este cereal ...

[Leer Más](#)

¿Cómo hacer camarones a la diablo?

Se podría decir que la receta de camarones a la diablo son un plato típico en la comida mexicana, este se prepara con diferentes tipos de chile y la combinación de cada uno permite dar a los camarones un sabor ...

[Leer Más](#)