



ENSALADA VERDE

DE ROAST BEEF Y SALSA CHIMICHURRI

El roast beef es un plato tradicional de la cocina inglesa, en este plato viajamos al otro lado del mundo y lo acompañamos con una de los aderezos más típicos de argentina, el chimichurri.

INTOLERANCIAS



MOSTAZA



SULFITOS

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

2 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• ROAST BEEF		
• ENSALADA VERDE		
• PIMIENTOS ASADOS Y ACEITUNAS		
• CHIMICHURRI		

EMPLATADO

Elige un plato llano para emplatar. Aliña la ENSALADA VERDE con el CHIMICHURRI, reserva una cucharada de esta salsa para salear el ROAST BEEF. Cubre el fondo del plato con la ensalada verde, dispón encima el PIMIENTO ASADO y el roast beef.