

# Roast Beef Rápido

## Ingredientes:

500 gr. De Carne de Res (lo mejor es una carne con mucho gusto, el lomito no servirá).

¼ de taza de Salsa de Soya.

4 cucharadas de Mantequilla.

Sal y Pimienta al gusto.



## Preparación:

Paso 1: Lo primero que debemos hacer precalentar el horno a 180°C y es salar la carne. Coloque una porción de sal en un potecito de aparte y con los dedos esparza la sal sobre la carne.



Paso 2: Luego con la mano sobar la carne para que la sal se extienda por la toda la superficie de la carne.



Paso 3: Con un cuchillo pequeño hacer varias perforaciones a la carne para que la mantequilla que vamos a aplicar se introduzca por estos. La mantequilla la amasamos y luego le hacemos masajes a la carne para que se cubra toda la superficie y que penetre en lo orificios que hicimos.



Paso 4: Agregar pedacitos de mantequilla sobre la carne y verter la salsa de soya.



Paso 5: Hornear a 180°C por 20 min. Luego voltear la pieza y hornear por 20 min más.



Paso 6: Dejar reposar unos 5 min y luego rebanarlo bien fino. Servir inmediatamente acompañado de unas papas o un arroz blanco.