

# Boeuf façon churrasco

**Tupperware®**

Donne 16 oz liq./470 mL de marinade

- 2 oranges, zestées et pressées
- 3 limes, zestées et pressées
- 1/3 de tasse d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, pelées
- 1 petit oignon, pelé et coupé en quartiers
- 1/2 tasse de coriandre fraîche
- 1 ½ c. soupe de Mélange Simple Indulgence Chipotle du sud-ouest
- 1 lb de bifteck de flanc, de surlonge ou de hampe, selon votre préférence

Dans la base du Système Rapido Chef Pro, mettre l'ail, l'oignon et la coriandre et traiter jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Transférer au Mélangeur rapide et ajouter les jus, zestes et l'huile d'olive. Fermer et secouer pour mélanger. Retirer et mettre de côté 1/3 de tasse pour la salsa aux tomatillos et avocat.

Ajoutez l'assaisonnement au Mélangeur rapide, fermer et bien secouer pour combiner. Verser sur le boeuf dans le Plat à mariner, fermer et mariner pendant 6 heures ou durant la nuit. Écouler la marinade et la jeter.

Griller ou cuire dans une poêle au degré de cuisson désiré.

# Boeuf façon churrasco

**Tupperware®**

Donne 16 oz liq./470 mL de marinade

- 2 oranges, zestées et pressées
- 3 limes, zestées et pressées
- 1/3 de tasse d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, pelées
- 1 petit oignon, pelé et coupé en quartiers
- 1/2 tasse de coriandre fraîche
- 1 ½ c. soupe de Mélange Simple Indulgence Chipotle du sud-ouest
- 1 lb de bifteck de flanc, de surlonge ou de hampe, selon votre préférence

Dans la base du Système Rapido Chef Pro, mettre l'ail, l'oignon et la coriandre et traiter jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Transférer au Mélangeur rapide et ajouter les jus, zestes et l'huile d'olive. Fermer et secouer pour mélanger. Retirer et mettre de côté 1/3 de tasse pour la salsa aux tomatillos et avocat.

Ajoutez l'assaisonnement au Mélangeur rapide, fermer et bien secouer pour combiner. Verser sur le boeuf dans le Plat à mariner, fermer et mariner pendant 6 heures ou durant la nuit. Écouler la marinade et la jeter.

Griller ou cuire dans une poêle au degré de cuisson désiré.

# Boeuf façon churrasco

**Tupperware®**

Donne 16 oz liq./470 mL de marinade

- 2 oranges, zestées et pressées
- 3 limes, zestées et pressées
- 1/3 de tasse d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, pelées
- 1 petit oignon, pelé et coupé en quartiers
- 1/2 tasse de coriandre fraîche
- 1 ½ c. soupe de Mélange Simple Indulgence Chipotle du sud-ouest
- 1 lb de bifteck de flanc, de surlonge ou de hampe, selon votre préférence

Dans la base du Système Rapido Chef Pro, mettre l'ail, l'oignon et la coriandre et traiter jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Transférer au Mélangeur rapide et ajouter les jus, zestes et l'huile d'olive. Fermer et secouer pour mélanger. Retirer et mettre de côté 1/3 de tasse pour la salsa aux tomatillos et avocat.

Ajoutez l'assaisonnement au Mélangeur rapide, fermer et bien secouer pour combiner. Verser sur le boeuf dans le Plat à mariner, fermer et mariner pendant 6 heures ou durant la nuit. Écouler la marinade et la jeter.

Griller ou cuire dans une poêle au degré de cuisson désiré.

# Boeuf façon churrasco

**Tupperware®**

Donne 16 oz liq./470 mL de marinade

- 2 oranges, zestées et pressées
- 3 limes, zestées et pressées
- 1/3 de tasse d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, pelées
- 1 petit oignon, pelé et coupé en quartiers
- 1/2 tasse de coriandre fraîche
- 1 ½ c. soupe de Mélange Simple Indulgence Chipotle du sud-ouest
- 1 lb de bifteck de flanc, de surlonge ou de hampe, selon votre préférence

Dans la base du Système Rapido Chef Pro, mettre l'ail, l'oignon et la coriandre et traiter jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Transférer au Mélangeur rapide et ajouter les jus, zestes et l'huile d'olive. Fermer et secouer pour mélanger. Retirer et mettre de côté 1/3 de tasse pour la salsa aux tomatillos et avocat.

Ajoutez l'assaisonnement au Mélangeur rapide, fermer et bien secouer pour combiner. Verser sur le boeuf dans le Plat à mariner, fermer et mariner pendant 6 heures ou durant la nuit. Écouler la marinade et la jeter.

Griller ou cuire dans une poêle au degré de cuisson désiré.