

Flank Steak With Pineapple Chili Sauce

1 ½ to 2 Lbs. flank steak
Salt and pepper optional
1 can (8 oz) crushed pineapple, drained
¾ c. bottled chili sauce
¼ tsp. garlic powder
1 to 2 drops hot pepper sauce

Season steak with salt and pepper if desired. Grill or broil steak 4 inches from heat, 8-10 min each side for medium.

Combine crushed pineapple, chili sauce, garlic powder, and hot pepper sauce in saucepan. Cook until heated through. Slice cooked steak across the grain into thin slices. Serve with pineapple chili sauce.

(for more recipes, visit www.dole.com)

Bistec (Falda) con Salsa Picante de Piña

1 ½ o 2 lbs de bistec (falda)
Sal y pimienta opcional
1 lata (8 onz) piña aplastada y escurrida
¾ de botella, de salsa picante
¼ cdta polvo de ajo
1 o 2 gotas salsa de pimienta picante

Sazonar el bistec con sal y pimienta si desea. Use una parrilla o el horno para azar el bistec a 4 pulgadas del calor, de 8 a 10 minutos cada lado para término medio.

Combine la piña aplastada, salsa picante, polvo de ajo, y salsa de pimienta picante en un sartén. Cocinar hasta que todo este caliente. Corte el bistec en rodajas finas en contra de la fibra. Sirva con salsa picante de piña.

(por más recetas, visite www.dole.com)