Bistek con Cebollas

2 libras de bistek
1/4 taza de sofrito
1/3 taza de salsa de tomate
1 hoja de laurel
1/3 taza de vinagre blanco
1 sobre de sazón con achiote
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1 cebolla mediana, cortada en rebanadas

Colocas el bistek en el fondo de un slow-cooker. *

Echa el resto de los ingredientes menos la cebolla.

Lo tapas y cocinas en alto por 4 horas. Después de las 4 horas, ajusta la sal si es necesario.. le agregas la cebolla y continúa cocinando, tapado, por otra hora más.

- * Se puede usar una olla electronica como la Instant-Pot