



BRISKET CON *champiñones*

*Acompañe con
puré de papa o
ensalada verde.*

Ingredientes:

- 1 Pieza de Brisket para hornear amarrado (2 kg aprox.)
- 1 Cebolla morada
- 300 g de champiñon natural
- 250 g de coles de bruselas
- 2 tazas de consomé de res
- 1 ó 2 cucharitas de estragón fresco picado
- 2 cucharas soperas de puré de tomate
- 2 cucharitas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta

Preparación:

1. Salpimiente y selle el Brisket en un sartén.
2. En el mismo sartén con el aceite de oliva, saltee los champiñones rebanados. la cebolla en rodajas y el ajo picado.
3. Agregue el consomé de res, el estragón, el puré de tomate y las coles de bruselas en mitades a que se incorpore todo.
4. En un recipiente para horno con tapa coloque el Brisket y añada lo anterior.
5. Meta al horno precalentado a 180°C por 30 minutos aproximadamente por kilo. Se destapa la última media hora para que dore la parte de arriba.
6. Retire el Brisket del horno, desamarre y corte en rebanadas
7. Sirva caliente, vierta por encima las verduras con el jugo resultante del recipiente donde se horneó la carne.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
10/12 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-054/1703