



SHORT RIB *al horno*

*Destape la carne
15 min. antes
para que dore.*

Ingredientes:

- 2 kg de Short Rib (costilla cargada) de res de rebanada aprox. de 3 pulgadas de espesor (10 huesos)
- 1 cebolla grande finalmente picada
- 6 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de mostaza de grano entero
- 1/3 de taza de miel de maíz o abeja
- 1 cerveza oscura
- 2 cucharadas de aceite de oliva o vegetal
- Sal y pimienta recién molida
- 1 hoja de laurel

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Sazonar la carne con abundante sal y pimienta, dorar en un sartén a fuego medio-alto, aprox. 1 minuto por lado. Reserve y desgrase.
3. Disminuya la temperatura del sartén a medio-bajo, agregue cebolla, ajo y rehogue hasta que se vea ligeramente cristalino, aprox. por 5 minutos. Agregue la mostaza, miel, cerveza y la hoja de laurel. Ponga la salsa a hervir a fuego lento y cubra bien el sartén.
4. En un recipiente para hornear con tapa, acomode la carne y cúbrala con la salsa. Hornee hasta que la carne este tierna, aproximadamente de 2 a 2 horas y media.
5. Retire del horno y desgrase la salsa. Rectifique sal y pimienta. Corte porciones entre hueso y hueso.
6. De guarnición se sugiere arroz blanco, puré de papa o verduras al vapor.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
5 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-049/1703