



CARPACCIO *de res*

*Acompañe con
baguette.*

Ingredientes:

- 1 Paquete de 100 g de Carpaccio Res
- 100 g de aceitunas rellenas de pimienta rojo en rebanadas
- 50 g de alcaparras
- Pimienta negra recién triturada al gusto

Guarnición:

- Lechuga
- Pimiento morrón rojo, verde y amarillo en juliana
- Palmitos en rebanadas
- Tomate en rebanadas delgadas

Aderezo:

- 3 cucharadas de salsa de soya
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- 1/4 de taza de aceite de oliva extra virgen

Preparación:

1. En un platón grande, se acomodan en círculo las rebanadas congeladas de Carpaccio, dejando un espacio en el centro para la guarnición.
2. Se le ponen encima las aceitunas, las alcaparras y la pimienta.
3. Se acomodan al centro todos los ingredientes de la guarnición.
4. Se mezclan los ingredientes del aderezo.
5. Se rocía todo el plato con el aderezo.
6. Se puede incluir queso parmesano.
7. Sirva y deguste de inmediato.

¡BUEN PROVECHO!

Calz. Ávila Carnacho 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-050/1703