



# FRENCH DIP

## *au jus sandwich*

*Añada al sandwich queso suizo para darle un sabor fuerte y exquisito.*

### Ingredientes:

- 2 kg de Carne de res para deshebrar (Flapt Meat)
- 250 g de caldo de res
- 250 g de sopa de cebolla
- 1 cerveza clara
- Baguette o bolillo
- Queso suizo en rebanadas

### Preparación:

1. Cocine la carne, el caldo de res, la sopa de cebolla y la cerveza por 12 horas a temperatura baja en la olla de lento cocimiento.
2. Deshebre la carne.
3. Reserve el caldo en el que se coció la carne y desgrase.
4. Parta el Baguette en porciones individuales, y abra por la mitad. Si es bolillo, solamente abrir por la mitad.
5. Rellene el pan con la carne.
6. Sirva el caldo en recipientes pequeños o en tazas.
7. Bañe cada bocado o sumerja en el caldo solo la porción a comer.

**¡BUEN PROVECHO!**

**RINDE DE 10 A  
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](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



La Tienduca



GR-052/1703