



TERNERA *al vino blanco*

*Marinar la ternera con
1/4 de taza de vino blanco
una hora antes de su
preparación.*

Ingredientes:

- 1 kg de Ternera en Cubitos
- 3/4 taza de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1/4 taza de perejil picado
- 1 hoja de laurel
- 6 papas gallo
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Preparación:

1. Fría los ajos picados y las papas gallo en mitades en un sartén con aceite de oliva caliente.
2. Acitrona ahí mismo la cebolla picada.
3. Añada la ternera a lo anterior.
4. Una vez dorada la ternera, añada el vino blanco, el perejil picado y el laurel.
5. Deje cocer a fuego lento, hasta que las papas estén cocidas.
6. Rectifique sal y pimienta.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
4 PERSONAS**

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-061/1703