



COSTILLA DE *rib eye marinada*

*Cocine el costillar
envuelto en aluminio
sobre la parrilla
al carbón.*

Ingredientes:

· 2 kg de Costilla de res de Rib
Eye Marinada

Preparación:

1. Precalear el horno a 160 °C
2. La costilla de Rib Eye Marinada no requiere sal, pimienta ni condimentos adicionales.
3. Selle el costillar en un sartén a fuego medio-alto, aprox. 1 minuto por lado. Reserve y desgrase.
4. Envuelva el costillar en papel aluminio dejando la parte alta sin tocar. Cierre perfectamente doblando el aluminio a una altura de 10 cm, formando una bolsa, para que no haya fuga de calor.
5. En un recipiente para hornear, acomode el costillar envuelto en el aluminio.
6. Hornee hasta que la carne este tierna, aprox. 2 horas.
7. Retire del horno y desgrase.
8. Corte porciones entre hueso y hueso y sirva caliente.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
6 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-055/1703