



# BARBACOA *de brisket*

*Acompañar con  
tortillas de maíz,  
cebolla, cilantro y  
salsa taquera.*

## Ingredientes:

- 1 kg de Brisket en cubos
- 2 cervezas de 355 ml
- 1/2 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 1 Hoja de laurel
- Sal

## Preparación:

1. Parta la media cebolla a la mitad.
2. Parta la punta de la cabeza de los ajos.
3. En la olla de lento cocimiento (crockpot), ponga la carne, la cebolla, la cabeza de ajos entera, laurel, pimienta recién molida y sal.
4. Añade a lo anterior las dos cervezas o hasta que tape 3/4 partes de la carne. Deje cocinando por 8 horas a temperatura alta o por 12 horas a temperatura baja.
5. Deshebre la carne, retire la cebolla y el laurel y desgrase el caldo. Reserve la carne.
6. Exprima la pulpa de la cabeza de ajos en el caldo y tire el bagazo.
7. Regrese la carne al caldo.
8. 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](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



La Tienduca



GR-060/1703