



PUNTAS DE *filete*

*Servir
acompañado
de arroz blanco.*

Ingredientes:

- 1 kg de Filete de res para brocheta en cubos
- 2 Pimientos morrón cortados en tiras (rojos o verdes)
- 3 Tomates asados y pelados
- 1/2 Cebolla mediana
- 1 Diente de ajo
- 1 Cucharada devinagre
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 cdta. de pimienta negra
- 1 cdta. de sal

Preparación:

1. Cortar en cubos más pequeños el filete para brocheta.
2. Sazone la carne con sal y pimienta.
3. En un sartén a fuego medio, vierta el aceite y guise la carne.
4. Agregue el pimiento morrón a que se fría.
5. Añada lo anterior el tomate, la cebolla y el ajo licuados y colados. Enseguida agregue el vinagre y rectifique la sal.
6. Tape la olla y deje cocinar hasta que la carne se ablande.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
5 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-091/1703