



CEVICHE DE *machaca*

Para una excelente botana, acompañe con tostadas y salsa botanera.

Ingredientes:

- 1 Paquete de 100 g de Carne Seca para Machaca
- 1 Zanahoria finamente picada
- 1/3 Taza de cebolla, finamente picada
- 2 Chiles jalapeños en escabeche, finamente picados
- 3 Cucharadas de vinagre de chiles jalapeños en escabeche
- 1/3 Taza de pimiento Morrón rojo, finamente picado
- 1/3 Taza de cilantro fresco picado
- 1 Aguacate
- El jugo de 2 limones

Preparación:

1. Marine la carne en el jugo de limón y vinagre.
2. Deje reposar por 10 minutos.
3. Agregue la zanahoria, la cebolla, los jalapeños, el pimiento Morrón y el cilantro.
4. Mezcle todo muy bien.
5. Adorne con láminas de aguacate.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
4 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-094/1703