



ENSALADA DE *arrachera*

Añada espárrago natural en trozos, cocido en agua al dente.

Ingredientes:

- 500 g de Arrachera
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Tazas de tomate Cherry, cortados por la mitad
- 1/2 Taza de queso azul desmenuzado
- 200 g Baby Arúgula
- 3 Cucharadas de cebolla morada finamente picada, para decorar.
- Vinagreta. Se detalla a continuación

Vinagreta:

- 1 Cucharada de mostaza de Dijon
 - 2 Cucharadas de vinagre de vino
 - 1/2 Cucharadita de miel de abeja
 - 1/3 Taza de aceite de oliva
- Mezcle todos los ingredientes. Sazone con sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. En el caso de preferir la Arrachera Natural, sazone por ambos lados la carne con sal y pimienta negra recién molida. Las demás presentaciones no requieren sazonarse.
2. Coloque aceite de oliva en un sartén a fuego medio-alto. Cocine la carne en el sartén por 5 minutos. Dele vuelta y deje por 3 minutos para un término medio.
3. Acomode la arúgula en un plato grande. Rebane finamente la arrachera en diagonal (fajitas). Coloque la carne sobre la arúgula, a continuación los tomates cherry cortados por la mitad y el queso azul.
4. Añada la vinagreta al gusto y la cebolla morada finamente picada.
5. Sirva con vinagreta adicional al lado.

¡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-097/1703