

TIRA DE FILETE DE RES

al jerez

*Acompañar
con papa
al horno.*

Ingredientes:

- 1 kg de Tira de Filete de res
- 1 Cucharada de miel de abeja
- 1/3 de taza de vino generoso tipo jerez dulce
- 1/3 taza de vino tinto
- 1 Cucharada de aceite de oliva, preferentemente español
- 1/2 cebolla morada finamente picada (aprox. 1/2 taza)
- 2 dientes de ajo picado
- 1/3 taza de aceitunas verdes sin hueso en salmuera cortadas en rodajas
- 1/4 taza de perejil fresco picado
- Sal gruesa
- Pimienta recién molida
- El jugo de 2 naranjas medianas

Preparación:

1. En un sartén a fuego medio-alto, vierta una cucharada de aceite de oliva y selle la tira por ambos lados. Retírela y aparte en un refractario.
2. En el mismo sartén, acitrona la cebolla y el ajo hasta que tomen un tono transparente.
3. Agregue a lo anterior el vino tinto, el jugo de naranja, la miel, el perejil, sal y pimienta, removiendo por unos minutos hasta que se integre una sola mezcla. Apague el fuego y añada el jerez incorporándolo a la mezcla.
4. Bañe con la mezcla la carne en el refractario. Añada las aceitunas sobre la carne y tape con papel aluminio.
5. Deje 40 minutos en el horno a 180°C.
6. Rectifique el sazón.

¡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-100/1703