



SIRLOIN *al horno*

*Acompañar con
verduras al horno
o puré de papa.*

Ingredientes:

- 4 kg (aprox.) Barra de Sirloin Reserva del Corrar para hornear
- 3 Cucharaditas de pimentón dulce
- 3 Cucharaditas de ajo en polvo
- 3 Cucharaditas cebolla en polvo
- 2 Cucharaditas de orégano seco
- 1/3 Taza de aceite de coco
- 2 Dientes de ajo picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Mezcle el pimentón, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el orégano, el ajo picado, la sal y la pimienta en un tazón.
2. Agregue el aceite de coco, mezcle y deje reposar por 10 minutos.
3. Precaliente al horno a 200°C.
4. Coloque la Barra de Sirloin en un refractario, cúbrala con la mezcla por todos los lados y tape con el papel aluminio.
5. Se hornea durante 20 minutos por kilo para un término medio y 25 minutos por kilo para un término tres cuartos.
6. Sírvese caliente.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
14-16 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-104/1703