



# CABRERIA CON JUGO DE PIÑA *al chipotle*

*Servir  
acompañado de  
ensalda verde.*

## Ingredientes:

- 5 Piezas de Cabrería de 280 g
- 2 Dientes de ajo finamente picados
- 50 g de almendras doradas y fleteadas
- 250 g de champiñon natural rebanado
- Harina la necesaria
- Sal y pimienta al gusto

## Salsa:

- 2 Tazas de jugo de piña
- 1 Taza de salsa de soya
- 1 Chile chipotle en adobo
- 1/4 Taza de vinagre

## Preparación:

1. Salpimente la cabrería y frótelas con el ajo picado. Enharine cada pieza, sacudiendo el exceso y ponga sobre un refractario.
2. Licúe los ingredientes de la salsa y bañe la carne. Tape con papel aluminio.
3. Meta al horno a 180 grados centígrados por 1 1/2 hora, aproximadamente.
4. Destape y licúe el jugo resultante. Sirva en una salsera, añada las almendras doradas y los champiñones previamente guisados.
5. Bañe cada trozo de cabrería con la salsa y sirva caliente.

**¡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](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



La Tienduca



GR-104/1703