



BROCHETA DE TIRA DE FILETE *con jamón serrano*

*No añada sal, con
el jamón serrano
es suficiente.*

Ingredientes:

- 400 g de Tira de Filete de Res
- 100 g de Jamón Serrano
- Palillos o alambre para Brocheta

Preparación:

1. Coloque las tiras de Filete de Res en un plato (por su tamaño se pueden cortar en dos).
2. Coloque a lo largo sobre la tira de Filete el jamón serrano, enrolle cada tira e inserte en un palillo o alambre para brocheta. (2 o 3 rollos por palillo o alambre). brochetas hasta quedar entre término medio y un término tres cuartos (aprox. 10 min).

¡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



La Tienduca



GR-104/1703