



ROLLO DE FILETE DE RES

relleno de champiñones

Acompañe con nopales asados.

Ingredientes:

- 800 g Tira de filete de res
- 500 g de Champiñones rebanados
- 250 g de tocino
- 1 Cebolla picada
- 3 Cucharadas de perejil picado
- 4 Dientes de ajo picado
- 1 Cdta. de orégano seco
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1/4 Cdta. de pimienta negra
- 1 Cdta. de sal
- 2 Cucharadas de salsa inglesa
- 2 Cucharadas de jugo sazonzador
- Cordón de cocina

Preparación:

1. Extienda cada tira de filete y sazone con la sal y pimienta.
2. En un sartén con un poco de aceite de oliva guise los champiñones con el ajo y la cebolla. Añada el perejil y el orégano.
3. Distribuya lo anterior sobre la carne y enrolle cada tira de filete. Envuelva con el tocino a lo largo del rollo, atándolo con el cordón de cocina o sujetando con un palillo.
4. Fría los rollos a quedar sellados y que tomen buen color.
5. En un tazón pequeño mezcle la salsa y el jugo sazonzador.
6. Acomode los rollos en un molde refractario y barnice con las salsas.
7. Horneé a 180°C por 25 minutos o hasta que tenga el punto de cocción que prefiera.
8. Sirva caliente.

**RINDE PARA
5 PORCIONES**

¡BUEN PROVECHO!

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