

# BROCHETA DE ARRACHERA *y chile poblano*

*Deje un espacio entre  
cada trozo de carne  
para que se  
cocine bien.*

## Ingredientes:

- 400 g de arrachera al pastor
- 3 chiles poblanos
- 3 pimientos morrón rojo o amarillo
- 1 cebolla morada
- 6 tomatillos
- 2 chiles de árbol
- 2 cucharadas de cebolla blanca en cubitos
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharada de cilantro picado
- Aceite el necesario
- Sal al gusto

## Preparación:

1. Prepare y encienda el carbón en el asador.
2. Corte el chile poblano, pimiento morrón, cebolla morada y la arrachera al pastor en cuadros del mismo tamaño.
3. Arme las brochetas intercalando un trozo de arrachera, cebolla morada, chile poblano y pimiento morrón.
4. Coloque las brochetas en el asador girándolas cada 2 o 3 minutos para una cocción homogénea.
5. Sumerja el tomatillo en el agua caliente hasta que se cueza, posteriormente licúe con el chile de árbol y el cilantro.
6. Salteé en aceite la cebolla blanca y el ajo. Agregue el tomatillo licuado y sazone con sal. Deje reducir.
7. Acompañe las brochetas con la salsa preparada.

**¡BUEN PROVECHO!**

**RINDE PARA  
8 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