



# SIRLOIN

## *en salsa barbecue*

*Servir sobre  
una cama de  
arroz blanco.*

### Ingredientes:

- 4 Piezas de Sirloin Butt (300 g c/u)
- 1 Pimiento verde cortado en tiras
- 1 Pimiento amarillo cortado en tiras
- 1 Pimiento rojo cortado en tiras
- 1 Cebolla grande cortada en rodajas
- 1 Diente de ajo picado
- 1/4 Cucharadita de pimienta negra
- 3 Cucharadas de salsa de soya
- 1/2 Taza de salsa Barbecue
- Sal
- Aceite

### Preparación:

1. En un sartén con un poco de aceite se fríen los pimientos con la cebolla por 8 minutos, hasta que estén crujientes. Se vacían en un recipiente y se tapan para que no se enfríen.
2. En el mismo sartén con un poco de aceite se fríe el Sirloin en tiritas delgadas junto con el ajo y la pimienta. Se mezcla todo muy bien por 4 minutos.
3. Añada a lo anterior la salsa de soya y cocine por 2 minutos más o hasta que esté bien cocida la carne.
4. Agregue la salsa Barbecue y deje cocinando 1 minuto más.
5. Incorpore los pimientos con la cebolla y revuelva bien.
6. Sirva caliente.

**¡BUEN PROVECHO!**

**RINDE PARA  
5 PERSONAS**

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-127/1703