



SALCHICHÓN DE SIRLOIN CON *salsa de pomodoro fresco*

*Acompañe con
guacamole y
totopos.*

Ingredientes:

- 1 Paquete de salchichón de sirloin

Salsa:

- 6 cucharadas de aceite de maíz
- 4 dientes de ajo picado
- 1 kilo de tomate picado
- 1 Pimiento morrón rojo picado
- 1/2 Cebolla picada
- 5 Hojas de albahaca fresca
- 2 Chiles de árbol picados
- 1 Copa de vino tinto
- 1 Copa de agua
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. En un sartén precaliente el aceite.
2. Dore el ajo picado.
3. Añada el pimiento y la cebolla al mismo recipiente hasta que dore.
4. Agregue el tomate y vierta una coa de vino tinto y una copa de agua. Déjelo reducir un 30%.
5. Salpimiente al gusto.
6. Añada las hojas de albahaca y los chiles de árbol con el resto, revuelta y retire del fuego.

Salchichón de Sirloin :

1. Cocine el salchichón en un sartén con un poco de aceite volteando constantemente.
2. Para servir coloque el salchichón en el plato y bañe generosamente de salsa.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
7 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-128/1703