



# RIB EYE *al cilantro*

*Al hornear, untar los cortes con el resto de la mezcla marinada.*

## Ingredientes:

- 4 piezas de Rib Eye Roll 350g c/u
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1 cebolla morada picada
- 1 taza de cilantro picado
- 2 chiles serranos picados sin semilla
- 2 dientes de ajo picados
- Sal y pimienta

## Preparación:

1. Mezcle el aceite, el cilantro, la cebolla, los chiles y los ajos una noche antes y refrigere.
2. Marine la carne con esta mezcla y refrigere una hora antes de cocinarla.
3. Salpimente la carne, escurra un poco y en un sartén con aceite, selle bien por todos lados cada trozo de Rib Eye.
4. Precaliente el horno a 180° C. En un refractario acomode las piezas de carne, cubra con papel aluminio y cocine durante 15 minutos.
5. Retire el aluminio y deje cocinar a que dore un poco la carne, no debe sobre cocerse, su centro debe de estar jugoso.
6. Para servir, deje reposar 5 a 8 minutos al salir del horno.

**RINDE PARA  
4 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)



**¡BUEN PROVECHO!**

**La Tienduca**



GR-126/1703