



# ENSALADA DE *carne deshebrada*

*Acompañe con  
tostadas horneadas  
y aguacate en  
gajos.*

## Ingredientes:

- 500 g Carne de res para deshebrar
- 1 Lechuga Orejona o la de su preferencia
- 3 Pepinos
- 4 Tomates maduros y frescos en gajos
- 1/2 Cebolla morada en rodajas a la mitad
- 1 Pimiento morrón amarillo en tiras
- 1 Cucharadita de ajonjolí

## Para marinar la carne

- 1/2 taza de Vinagre blanco
- Jugo de 2 limones
- 1/2 Manojito de Cilantro
- Sal al gusto

## Preparación:

1. Cocer en olla express la carne con sal, un trozo de cebolla, un diente de ajo y ramas de cilantro para darle muy buen sabor. Cocer bien para que quede suave y pueda hacer hilos.
2. Una vez cocida, retire del caldo y deshebre.
3. Corte la lechuga en trozos, lave y desinfecte.
4. Al pepino quite la cascara y semillas y corte en tiras.
5. Licue los ingredientes de la marinada.
6. Vacíe la marinada a la carne previamente cocida y deshebrada. Deje marinar el mayor tiempo posible.
7. Mezcle la carne marinada poco antes de servir con la lechuga, pepino, tomate, cebolla, pimiento y ajonjolí.
- 8.- Sazone con un poco de sal.

**¡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-129/1703