

BRISKET AL *vino tinto*

*Acompañar con
con papa al
horno.*

Ingredientes:

- 1 kg de Brisket en cubos
- 4 Zanahorias
- 2 Calabazas
- 1/2 Cebolla entera, más 1/3 picada
- 1/2 Cabeza de ajo, más 2 dientes picados
- 3 Hojas de laurel
- 1 Vara de Romero
- 5 Pimientas enteras
- 1 Taza de vino tinto
- 1 Taza de consomé de res
- 2 Cucharadas de aceite
- Sal

Preparación:

1. En una olla ponga la carne con el vino tinto, el consomé de res, el laurel, sal, las pimientas, media cebolla y media cabeza de ajo, deje cocinar tapado a fuego lento por 2 horas y media . Retire los condimentos y reserve la carne.
2. Ponga a hervir en una olla aparte las zanahorias peladas y las calabazas, todo cortado en cuartos gruesos, hasta que estén blandas. Licúe con el caldo de la olla de la carne y reserve.
3. Aparte en un sartén caliente el aceite, sofría la cebolla picada, el ajo picado y la vara de romero. Agregue las zanahorias y las calabazas licuadas.
4. Añada la carne a lo anterior y deje hervir por 5 minutos. Retire la vara de romero y rectifique el sazón.
5. Sirva caliente.

¡BUEN PROVECHO!

**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



La Tienduca



GR-130/1703