



CABRERIA *marinada*

*Acompañe con
verduras al
vapor.*

Ingredientes:

- 4 Piezas de Cabrería
- 1 Cucharada de mostaza dijon
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1 ccta. de vinagre balsámico
- 2 cdtas. de sal de ajo
- 2 dientes de ajo picados

Preparación:

1. Mezcle la mostaza, la sal de ajo, los ajos picados y el vinagre balsámico hasta que estén mezclados completamente.
2. Lentamente integre la mezcla anterior en un chorro delgado el aceite de oliva, batiendo rápida y continuamente, hasta que la marinada tenga una consistencia espesa.
3. En una bolsa plástica o con cierre coloque las piezas de cabrería y cúbralas completamente con la marinada.
4. Refrigere y deje marinar de 4 a 6 horas, volteando cuando menos una vez en ese tiempo.
5. Coloque las piezas de Cabrería en un refractario con tapa en el horno a 180°C por 20 minutos.
6. 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-132/1703