



# FILETE EN *salsa de 3 chiles*

*Acompañe con  
frijoles refritos.*

## Ingredientes:

- 1 kg Filete para brocheta
- 1/2 Cebolla cortada en cubos
- 3 Tomates medianos pelados y sin semillas
- 3 Chiles guajillo
- 1 Chile morita
- 2 Chiles anchos
- 2 Dientes de ajo picados
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

## Preparación:

1. Quite el rabo y limpie los chiles de las semillas en su interior. Póngalos a hervir en un poco de agua salada hasta que se ablanden.
2. En un sartén con poco aceite fría la cebolla junto con el ajo y reserve.
3. Licúe perfectamente los chiles y los tomates con un poco de agua donde hirvieron los chiles.
4. En una olla a fuego medio hierva la salsa junto con la cebolla y ajo, hasta quedar un poco espesa. Rectifique la sal.
5. Salpimiente la carne y cocine en un sartén.
6. Añada la carne a la salsa y deje hervir por 3 minutos.
7. 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](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



**La Tienduca**



GR-133/1703