



BRISKET A LAS *finas hierbas*

*Acompañar con
Risotto de
almendras.*

Ingredientes:

Para la carne

- 2 kg de Brisket para hornear
- 1/4 cdta. de tomillo fresco picado
- 1/4 cdta. de orégano fresco picado
- 1/4 cdta. de perejil fresco picado
- 1/4 cdta. de romero fresco picado
- 1 chile de árbol seco picado
- Sal y pimienta
- Papel aluminio

Para el Risotto:

- 2 tazas de Arroz para Risotto
- 1/2 copa de vino blanco
- 6 tazas de caldo de pollo
- 1/2 cebolla picada
- 40 g de almendra en lajas
- Una pizca de azafrán
- 1 cucharada de aceite
- 1/4 de pimienta rojo picado

Preparación:

1. En una charola o refractario para hornear acomode la carne.
2. Espolvoreé sobre la carne las hierbas frescas picadas y el chile seco picado. Sazone con sal y pimienta al gusto. Tape con papel aluminio.
3. Precaliente el horno a 160°C y horneé una hora. Quite el aluminio y horneé a la misma temperatura por 35 minutos adicionales.
4. Saque del horno, deje reposar por 5 minutos y rebane 6 porciones.

Preparación para el Risotto:

1. En en aceite caliente acitrone la cebolla y el pimienta rojo, añada arroz y mezcle suavemente.
2. Agregue el vino blanco y el caldo de pollo. Añada una pizca de azafrán.
3. Por último agregue las almendras, deje reposar el risotto y 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-137/1703