



NEW YORK *añojo relleno*

Coloque entre el refractario y la barra de new york una cama de palitos de madera para brocheta, esto evitará que se pegue en la barra.

Ingredientes:

Para la barra de New York:

- 2 kg de barra de New York añojo
- 100 g de nuez picada
- 100 g de hojuelas de almendras picadas
- 100 g de higo deshidratado picado
- 20 palitos de madera para brochetas
- 1 cdta. de romero fresco picado
- 1 cdta. de cebollín fresco picado
- 1 cdta. de salvia fresca picada
- Sal al gusto

Para el gravy:

- 1/2 taza de caldo de res
- 150 ml de agua

Preparación:

Para la barra de New York:

1. Haga un corte profundo al centro de la barra de New York y rellene abundantemente con la nuez, almendras e higos picados, cierre atravesando la barra de arriba - abajo con 10 palitos de madera para brochetas para mantener el relleno dentro de la barra de New York.
2. Agregue el cebollín, la salvia, el romero y sal al gusto sobre la barra de New York. Coloque un refractario para hornear.
3. Horneé por 15 min. a 300°C.
4. Baje la temperatura a 150°C y horneé por 40 min más.
5. Porcione la pieza en 8 rebanadas

Gravy:

1. Mezcle el jugo sobrante después de hornear la barra de New York con el caldo de res, agregue el agua y deje reducir a fuego lento.
2. Sirva el gravy sobre cada rebanada.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
8 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-139/1703