



COSTILLA GAUCHA *a la parrilla*

*Acompañe con queso
provolone asado en
la parrilla para
dar más sabor.*

Ingredientes:

- 1 pieza de Costilla Gaucha de de entre 450 a 500 g aprox.
- 1/2 tomate mediano
- | pimiento morrón rojo
- 1 cabeza de ajo
- 1 limón Amarillo
- 3 cucharadas de aceite de maíz
- 1 cucharada de romero fresco
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 1 cucharada de orégano fresco
- Pimienta rosa al gusto
- Sal de mar al gusto
- Sal de mar al gusto

Preparación:

Para la carne:

1.- Aplique sal de mar sobre la costilla y colóquela sobre el asador a fuego muy lento, vigile continuamente la pieza para conseguir la cocción adecuada, esto tomará alrededor de 1 hora.

Guarnición:

1.- Vierta en un mortero el aceite de maíz, romero, tomillo, orégano, pimienta rosa, la ralladura de limón amarillo y muele hasta triturar las hierbas. Reserve.

2.- Quite la parte del rabo y semillas del pimiento morrón y corte en cuatro partes. Coloquelas en el asador con la parte interior hacia arriba y vierta un poco del aceite con finas hierbas sobre cada una. Voltee los morrones hasta que se consiga el asado deseado.

3.- Corte la parte superior de la cabeza de ajo, introduzca la parte expuesta en el aceite con las finas hierbas hasta que quede bien impregnada, sáquela y colóquela sobre el asador, gire la cabeza para conseguir un asado completo.

4.- Corte el tomate en rodajas anchas, introdúzcalas en el aceite con las finas hierbas, retire del aceite y colóquelas sobre el asador.

5.- Coloque en un plato la costilla una vez que consiga la cocción deseada y acompañe con el ajo, el pimiento y el tomate asados.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
1 PERSONA**

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-148/1703