



ARRACHERA CON ESPINACAS y queso crema

No presione la carne durante su cocción para evitar el desjuque

Ingredientes:

- 500 g de Arrachera natural
- 100 ml de aceite de oliva
- 3 cdas de mantequilla derretida
- 1 cda de pimentón o páprika
- 2 dientes de ajo
- 4 papas medianas cocidas
- 50 g de harina
- 1 huevo batido
- Aceite para freír
- 300 g de espinacas picadas
- 200 g de queso crema
- 200 ml de crema ácida
- 1/2 cebolla en rodajas
- Sal y pimienta
- 1 Jeringa de cocina

Preparación:

1. Licue el aceite de oliva, el pimentón y los dientes de ajo. En un recipiente hondo incorpore la mantequilla a la mezcla anterior.
2. Extienda la arrachera sobre una tabla y con la jeringa de cocina inyecte la mezcla anterior con todo el trozo de carne.
3. Una vez inyectada, coloque la carne en una plancha o sartén bien caliente junto con la cebolla, selle la arrachera de 2 a 3 minutos aproximadamente por cada lado. Si se desea un término más cocido, termine a fuego lento, hasta llegar al término deseado. Reserve.
4. Ralle las papas con la cascara con un rallador y deje secándolas para que no estén húmedas. En un recipiente hondo agregue el huevo y harina a la papa rallada, mezclando bien hasta que se incorporen todos los ingredientes.
5. Tome un poco de papa rallada y con sus manos forme una tortita redonda. Fría las tortitas en aceite alrededor de 5 a 8 minutos hasta que estén doradas y póngalas a escurrir. Reserve.
6. En un sartén a fuego lento agregue el queso crema y la crema hasta que se deshaga el queso crema. Lave las espinacas y deje escurrir. Agregue las espinacas, revuelva bien y cocine por 2 minutos más. Añada sal y pimienta al gusto.
7. Para servir, coloque la tortita de papa sobre un plato extendido, encima la mezcla del queso crema y por último la arrachera partida en tiras

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE 3
PORCIONES**

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-152/1706