



FILETE *mar y tierra*

*Acompañe con
salsa verde*

Ingredientes:

- 1 kg de Filete para brocheta
- 400 g de camarón mediano
- 2 dientes de ajo picado
- 2 piezas pimienta verde cortado en juliana
- 2 piezas de pimienta rojo cortado en juliana
- 2 piezas de pimienta amarillo cortado en juliana
- 1 cebolla fileteada
- 400 g tocino Brunoisse
- 2 zanahorias en tiras
- 1 brocoli en trozos pequeños
- 2 chiles jalapeño en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Marinado:

- 1/2 taza de salsa inglesa
- 1/2 taza de salsa Maggi
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 limones

Preparación:

1. Marine la carne con la salsa inglesa, la salsa maggi, la mostaza y el jugo de limón. Mezcle muy bien. Deje marinar por 30 minutos. Reserve.
3. Saltee los pimientos, la zanahoria, el brócoli, la cebolla, el tocino y el jalapeño, en aceite de oliva con los ajos, sal y pimienta.
3. Escurra muy bien el marinado de la carne. Añada la carne a las verduras salteadas y cocine en el término deseado. Una vez cocida la carne, añada los camarones sin cáscara y cocine por 5 minutos más, revolviendo muy bien.
4. Sirva caliente.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE
5 PORCIONES**

MÁS RECETAS:

La Tienduca
www.ganaderiarevuelta.com.mx

