



CABRERÍA *al brandy*

Ingredientes:

- 4 Cabrerías de 280 g cada una de Ganadería REVUELTA
- 1 cebolla morada cortada en pluma
- 40 ml de aceite de oliva
- 1 Aguacate en cubitos

Marinado:

- 200 ml de brandy
- 120 ml de salsa de soya
- 200 g de mostaza dijon
- 140 g de azúcar estándar
- 80 ml de salsa inglesa
- Sal y pimienta al gusto
- El jugo de 2 limones

Guarnición papas a la mantequilla

- 16 pza Papa cambray
- 40 ml Aceite de oliva
- 120 g Mantequilla
- 1 Cebolla blanca picada en cuadritos
- Caldo de pollo en polvo al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Ajo molido al gusto
- Perejil natural picado al gusto

Preparación:

1. Mezcle los ingredientes del marinado en un recipiente y deje la carne marinando de 20-30 minutos.
2. Sobre la parrilla o el asador, cocine la carne al término deseado. Reserve.
3. Precaliente en un sartén el aceite de oliva y añada la cebolla morada en pluma hasta cristalizar. Reserve.
4. Cocine las papas solamente en agua hasta que suavicen. Escorra el agua y reserve.
5. En un sartén precaliente el aceite de oliva, derrita la mantequilla, añada las papas, la cebolla blanca picada, el ajo molido, el perejil picado, caldo de pollo en polvo, sal y pimienta, hasta terminar de cocer las papas. Rectifique sazón y corte las papas en diagonal.
6. Sirva la cabrería, encima la cebolla morada y cubitos de aguacate.
7. Acompañe con las papas a la mantequilla

4 PORCIONES

¡BUEN PROVECHO!

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 7 47 47 07

·Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx

La Tienduca



GR-177/1812