



# FILETE *otoño*

*Acompañe con  
zanahorias y champiñones  
salteados en mantequilla*

## Ingredientes:

- 1.5 kg aproximadamente de caña de filete de Ganadería REVUELTA
- 500 g de tocino
- 1 manojo de tomillo fresco
- 1 lata de anchoas
- 180 g de mantequilla
- 2 cucharaditas de comino entero
- 2 cucharaditas de sal ahumada
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de pimienta negra entera

- Aceite
- 1 metro de hilo de cáñamo
- Sal

## Salsa:

- 170 ml de vinagre de manzana
- 5 cucharaditas de maple
- 240 ml de miel de abeja
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 pizca de pimienta blanca
- 1 pizca nuez moscada
- 3 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla mediana finamente picada
- 2 pizcas de chile de árbol seco triturado
- 5 cucharadas de mostaza

**8 PORCIONES**

## Preparación:

1. Coloque la caña de filete en una tabla y quite el exceso de grasa con un cuchillo pequeño.
2. En un sartén tueste la pimienta negra entera y el comino sin quemarlos. Muela lo anterior junto con la sal ahumada y mezcle con la canela molida.
3. Cubra completamente la caña con las especias previamente molidas
4. Ate la caña de filete con el hilo de cáñamo para conservar la forma.
5. Precaliente a fuego alto una plancha o sartén grande donde quepa toda la caña de filete y séllela por todos lados con un poco de aceite.
6. Retírela del fuego con cuidado, deje reposar unos minutos y corte el hilo de cáñamo.
7. En un bowl acreme la mantequilla y agregue el tomillo, anchoas, ajo y 100 g de champiñón todo finamente picado, sazone con sal y añada 50 ml de vinagre de manzana.
8. Unte esta mezcla por encima de la caña.
9. Coloque el tocino alrededor procurando que quede compacto
10. Meta la caña al horno precalentado a 180 grados durante 35 minutos. Sáquela del horno y deje reposar.
11. Rebane una porción, sirva la salsa encima y acompañe con la guarnición.

## Para la Salsa:

- 1.- Mezcle el vinagre de manzana, miel, jarabe de maple, pimienta blanca, tomillo seco y nuez moscada en una olla a fuego bajo con 60 ml de agua, mezcle bien todos los ingredientes y deje hervir 4 minutos.
- 2.- Agregue la mostaza, chile de árbol seco triturado, sal y cebolla finamente picada y retire del fuego.

**¡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](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)

# La Tienduca



GR-178/1812