



BRISKET *relleno*

*Acompañe con guarnición
de vegetales salteados
y puré de papa
al gusto*

Ingredientes:

- 1.500 kg aproximadamente de Brisket para hornear de Ganadería Revuelta
- 250 g de queso manchego rallado
- 250 g de tocino ahumado
- Hierbas finas frescas al gusto (tomillo, mejorana y albahaca)
- Sal de mar
- Palillos de dientes de madera
- Papel aluminio

Preparación:

1. Precaliente el horno a fuego medio por 10 minutos.
2. Corte el tocino en juliana y dórelo en su propia grasa. Déjelo escurrir quitando el exceso de grasa y reserve.
3. Corte el brisket en mariposa y condiméntelo con sal de mar al gusto.
4. Selle la carne en un sartén por 4 minutos aproximadamente (dos minutos por cada lado).
5. Pique finamente las hierbas finas.
6. Rellene el brisket con el tocino dorado y el queso manchego, ciérrelo con palillos de dientes y cubra el brisket alrededor con las hierbas finas.
7. Forrelo con papel aluminio y pongalo en una charola para hornear.
8. Meta la pieza al horno por una hora a fuego medio.
9. Retire la envoltura del papel aluminio, vuelvalo a meter al horno por 40 minutos adicionales.
10. Rebane en porciones para servir caliente.

6 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-179/1812