



CUETE *al horno*

*Acompañar con
pan al ajo o
peréjil.*

Ingredientes:

- 2 kg de cuete (1 pieza)
- 5 zanahorias en rodajas gruesas
- 1 pimiento morrón natural rojo
- 6 tomates cherry
- 1 lata de leche entera
- 2 hojas de laurel
- Pimienta entera
- Orégano
- Sal

Preparación:

1. Para obtener una carne suave y tierna, cocinar en la olla de presión, la pieza del cuete con un litro de agua, la leche entera, laurel, orégano y pimienta entera, aproximadamente 50 minutos.
2. Retirar y dorar en un sartén a fuego medio-alto, aproximadamente un minuto por lado.
3. Precalentar el horno a 120°C
4. Ponga a hervir las zanahorias, el pimiento morrón y los tomates cherry. Reservar la mitad de las zanahorias y licuar el resto con un poco de agua donde se coció el cuete en la olla de presión.
5. En un recipiente para hornear con tapa, acomode la carne, la mitad de las zanahorias que reservo en rodajas y la salsa que resultó de licuar los ingredientes.
6. Hornear aproximadamente 45 minutos.
7. Corte en rebanadas el cuete, bañe con la salsa y rectifique sal y pimienta.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
8 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-048/1703