



ROLLO DE *ternera especial*

¡Es ideal marinarse desde el día anterior!

Ingredientes:

- 1 1/2 a 2 kg de Ternera Especial
- 2 dientes de ajo
- 2 ramas de perejil
- 1/2 cdta de azafrán
- 1 cda de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de consomé de res
- Aceite de oliva
- Papel de aluminio
- Sal y Pimienta

Preparación:

1. Se elabora el adobo para marinar con los dientes de ajo machacados, el perejil finamente picado, el azafrán molido y el consomé de pollo, y se unta muy bien a la Ternera Especial.
2. Se pone la Ternera Especial en un recipiente para horno con un poco de aceite de oliva, el consomé de res y el vino blanco, posteriormente se mete al horno precalentado a 325 °F - 165 °C. Se deja aproximadamente en el horno una hora por cada kilo.
3. Se deja la Ternera Especial tapada con papel aluminio y cuando empieza a asarse se destapa para que vaya dorándose, dando vueltas para que quede pareja.
4. Continuamente se baña con su jugo para que no se reseque.
5. La Ternera Especial se rebana y se recomienda servir acompañada de pimientos a la mantequilla.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
6-8 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-058/1703