



PEPITO DE *filete de res*

Añadir encima de la carne champiñones salteados con cebolla.

Ingredientes:

- 1 kg de Medallón de Filete ligero (presentación en rebanadas)
- 5 pan ciabatta, bolillos o baguette
- 250 g de frijos refrito
- 5 rebanadas de queso suizo
- 1 aguacate rebanado
- 1 tomate en rodajas
- Mayonesa
- Mostaza
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación:

1. Precaliente un sartén a fuego medio. Sazone el filete con sal y pimienta. Cocine con un poco de aceite de oliva hasta quedar un término medio. Retire del fuego y corte en tiras o cuadros.
2. Corte el pan a la mitad horizontalmente. Unte una mitad con mayonesa y la otra mitad con mostaza.
3. Tome cada pan y ponga una capa de frijoles, coloque encima la carne, una rebanada de queso y luego unas rebandas de tomate y aguacate.
4. Caliente en el horno o en comal por 1 minutos o hasta que el queso se derrita.
5. Acompañe con papas a la francesa

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
5 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-088/1703