



# Cuete Mechado

*Al momento de servir  
añada champiñones  
naturales salteados.*

## Ingredientes:

- 1 Pza. de cuete de res 1 1/2 kg aprox. (1 pieza)
- 4 Zanahorias en rodajas gruesas
- 1 trozo de chorizo
- 150 g de tocino partido en pedazos pequeños
- 10 Ejotes en trozos
- 1 Cebolla mediana en rodajas
- 1 Pimiento morrón natural en cuadritos
- 1 Taza de vino blanco
- 2/3 Taza de caldo de res
- 4 Dientes de ajo picados
- 1 Hoja de laurel
- Un poco de perejil picado
- Pimienta
- Sal
- Aceite

## Preparación:

1. Se mecha el cuete (la pieza completa) con el chorizo. Sazone el cuete con sal y pimienta al gusto.
2. Dore el cuete a fuego medio-alto en la olla de presión, con un poco de aceite. Reserve en otro recipiente.
3. En el mismo aceite fría el tocino, las zanahorias, la cebolla, los ejotes, el pimiento morrón, el ajo y el tocino.
4. Añada el caldo de res, el vino blanco, un poco de perejil, laurel, pimienta y sal.
5. Incorpore a lo anterior el cuete, añada agua hasta cubrirlo y cocine en la olla de presión por una hora aprox.
6. Espere a que se enfríe el cuete para rebanarlo. Licúe la salsa y las verduras.
7. Sirva el cuete rebanado bañado con salsa.

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



**¡BUEN PROVECHO!**

**La Tienduca**



GR-104/1703