



RECETARIO

DÍA DEL PADRE





FILETE

A LAS 3 PIMIENTAS CON ROMERO



INGREDIENTES

- 1 MEDALLÓN DE FILETE **GUSI**
- 1 PIZCA DE PIMIENTA ROJA
- 1 PIZCA DE PIMIENTA VERDE
- 1 PIZCA DE PIMIENTA BLANCA
- 1 CDA. DE ACEITE DE OLIVA
- 1 RAMA DE ROMERO

GUARNICIONES

- 1 JITOMATE
- MEDIA TAZA DE CHAMPIÑONES
- 1 PAPA

INSTRUCCIONES

1. DESCONGELAR EL MEDALLÓN DE FILETE **GUSI**.
2. EN UN BOWL MEZCLAR LA PIMIENTA NEGRA, VERDE, BLANCA Y SAL AL GUSTO.
3. SALPIMENTAR LA CARNE CON LA MEZCLA.
4. EN UNA OLLA A FUEGO MEDIO VERTER EL ACEITE DE OLIVA, EL CALDO DE POLLO Y LA MEZCLA DE LAS 3 PIMIENTAS.
5. VERTER EL VINO TINTO E INTEGRAR BIEN LOS ELEMENTOS.
6. DEJAR EN EL FUEGO HASTA QUE LA MEZCLA SE ESPESE.
7. COCINAR LA CARNE **GUSI** HASTA ALCANZAR EL TÉRMINO DESEADO.
8. SERVIR LOS CORTES BAÑADOS EN LA SALSA DE PIMIENTA Y COLOCAR UNA RAMA DE ROMERO SOBRE LA CARNE PARA RESALTAR SU SABOR.



ARRACHERA

EN SALSA DE CHIPOTLE

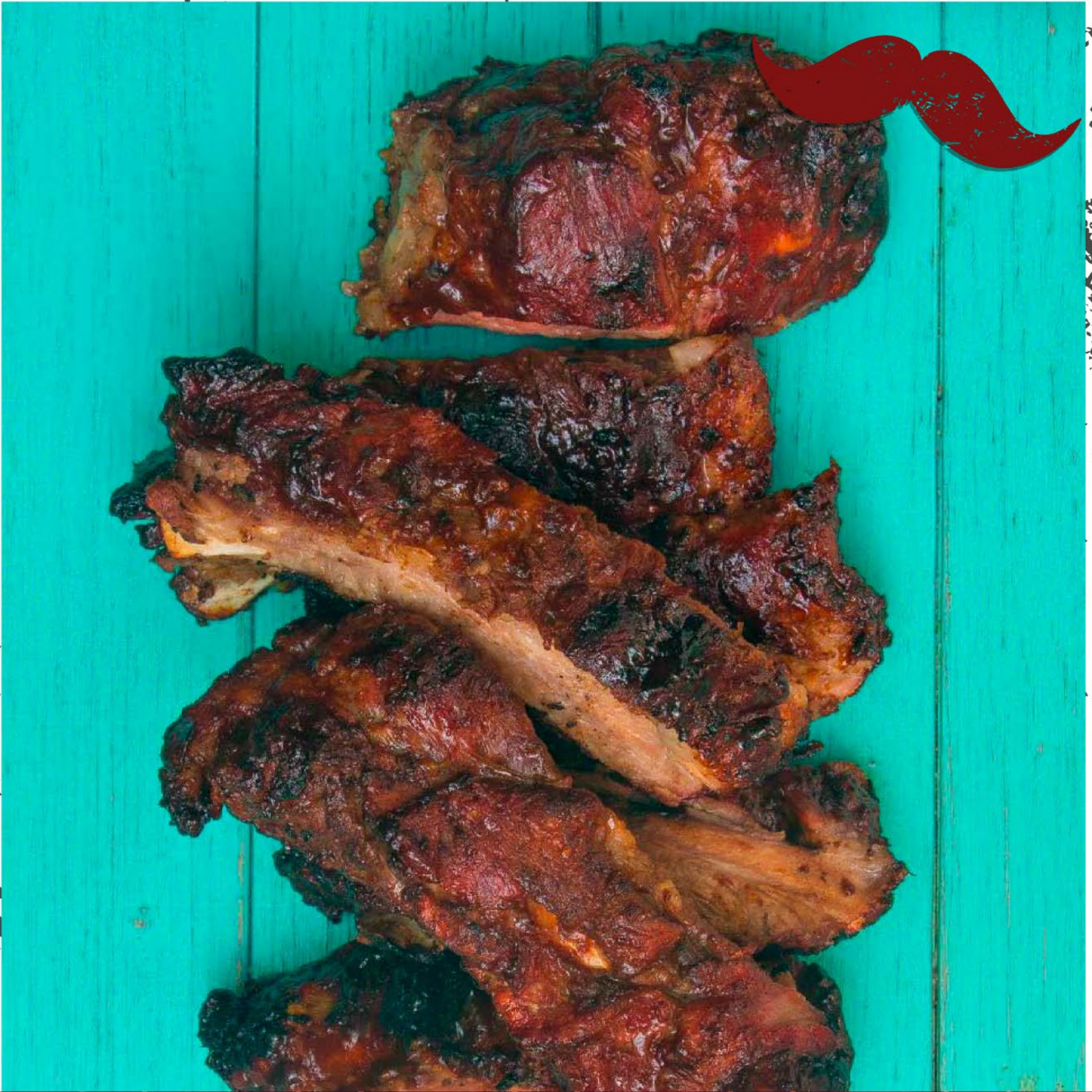


INGREDIENTES

- 1 PAQUETE DE ARRACHERA MARINADA **GUSI**
- 1 LATA DE CHILES CHIPOTLES
- 1 / 2 CEBOLLA
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 JITOMATE
- 2 PAPAS COCIDAS CORTADAS EN CUBOS
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
- TORTILLAS

INSTRUCCIONES

1. FREÍR LA CEBOLLA CON EL AJO HASTA QUE LA PRIMERA SE VEA TRANSPARENTE.
2. AÑADIR LOS CHIPOTLES Y EL JITOMATE CORTADO EN CUBOS Y COCINAR POR UNOS MINUTOS.
3. LICUAR LA MEZCLA HASTA CONSEGUIR LA CONSISTENCIA DESEADA.
4. CALENTAR UNA SARTÉN DE HIERRO FORJADO Y COCINAR LA ARRACHERA **GUSI** POR UNOS MINUTOS.
5. AGREGAR LA SALSA, LAS PAPAS Y DEJAR COCINAR POR UNOS MINUTOS MÁS.
6. SALSEAR CONTINUAMENTE LOS INGREDIENTES.
7. CALENTAR LAS TORTILLAS Y SERVIR EN TACOS.



BACK RIB

BBO



INGREDIENTES

- 1 BACK RIB **GUSI**
- 1 TAZA DE SALSA BBQ
- 1 MANOJO DE HIERBAS FINAS
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

INSTRUCCIONES

1. ACOMODAR EL CARBÓN PARA CREAR DOS ZONAS DE CALOR.
2. PRENDER EL ASADOR.
3. SAZONAR CON SAL Y FINAS HIERBAS.
4. SELLAR EL BACK RIB.
5. DIRECTO EN EL ASADOR, CUBRIR TODA LA SUPERFICIE DEL CORTE CON SALSA BBQ. TE RECOMENDAMOS USAR UN PINCEL DE SILICÓN.
6. TAPAR LA PARRILLA Y ESPERAR 5 MINUTOS A QUE EL GLASEADO SE VEA COCINADO.
7. DESTAPAR EL BACK RIB Y VOLTEARLO, COLOCAR OTRA CAPA DE SALSA BBQ.
8. REPETIR LOS PASOS 6 Y 7 HASTA ALCANZAR EL ASPECTO DESEADO.
9. DEJAR REPOSAR EL CORTE 5 MINUTOS ANTES DE CORTAR Y SERVIR.

VISITA NUESTROS CEDIS Y PDV

TAMUÍN

CIUDAD
VALLES

RÍO
VERDE

SAN LUIS
POTOSÍ

TAMPICO

MATAMOROS

LEÓN

MONTERREY

QUERÉTARO

REYNOSA

PUEBLA

GUADALAJARA

CHIHUAHUA

URUAPAN

CDMX

EDO. DE
MÉXICO

REVISA LAS DIRECCIONES COMPLETAS EN:

WWW.GRUPOGUSI.COM.MX/CEDIS.PHP



ENCUENTRA MÁS RECETAS EN:
WWW.GRUPOGUSI.COM.MX

