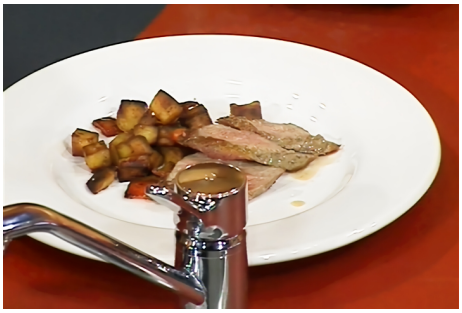
Colita de cuadril al horno



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Colita De Cuadril: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Batatas: 2 Unidades

Manteca: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Condimente la colita de **cuadril** con sal y pimienta.

Guarnición

- Pele las batatas y corte en dados.
- Corte el *morrón* en dados.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva calientes, cocine las batatas
- Agregue sobre el final de la cocción el *morrón*.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle la colita de *cuadril*, termine la cocción en el horno.
- Retire y corte en rebanadas.

Presentación

- Sirva en un plato las rebanadas de colita de *cuadril* y acompañe con la *guarnición*.

Consulta la receta original en