

# ESPALDILLA DE RES

Rinde: Para 5 personas

## INGREDIENTES:

- 1 k de espaldilla limpia
- 4 ramas de perejil picado sin tallo
- Aceite de cacahuete al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 papa por persona
- 1 cucharada de mantequilla de tomate

## PREPARACIÓN:

- Calienta el aceite y fríe el perejil por 20 segundos.
- Fríe la espaldilla con aceite de cacahuete, sazón con sal, pimienta y un poco de mantequilla.
- Acompaña con una guarnición de papa con mantequilla de tomate.
- Finaliza tu platillo con el perejil frito.

