



ALAMBRE CON QUESO ASADERO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1/2 cebolla
- 1 pimiento morrón verde
- 1 pimiento morrón rojo
- 400 g carne de res en bisteces
- 250 g tocino
- 400 g queso asadero La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Para que esta receta te quede increíble, primero rebana la cebolla y los pimientos como más te guste, pica el tocino y corta los bistecitos en rebanadas no muy delgadas. Ya que tengas todo listo, pon el tocino en una sartén y fríelo.

Cuando esté doradito, sácalo y ponlo sobre toallas de cocina absorbentes. Algo muy importante que debes hacer, es retirar el exceso de aceite de la sartén dejando sólo un poco, porque hay que sofreír otros ingredientes.

Agrega la cebolla y después los pimientos y cuando estén brillantes, pon los bisteces, agrega sal y deja que todo se fría, agrega el tocino hasta el final. Cuando todo esté dorado, baja el fuego, agrega el queso La Villita y tapa.

Espera a que se derrita el queso La Villita y sirve con unas riquísimas tortillas de maíz o de harina recién hechas y una salsita picosita. Te va a quedar ¡absolutamente delicioso! ¡Te lo garantizamos!

 LaVillitaMX  @LaVillita