



## BISTECES ENCHILADOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 4 bisteces grandes
- 4 chiles guajillo
- 2 chiles de árbol
- 4 chiles morita
- 2 papas medianas, peladas y ralladas
- 1 cebolla fileteada
- 2 jitomates
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Dale un toque diferente a tu comida con el sabor de margarina La Villita y un poco de picante.

Remojamos los chiles en 2 tazas de agua caliente para que se suavicen; escurrimos y retiramos las semillas, ahora los licuamos con los jitomates y 1/2 taza del agua donde se remojaron.

Sazonamos nuestros bisteces con sal y pimienta, y los untamos con la mezcla anterior y refrigeramos por 20 minutos.

Ahora freímos la papa y la cebolla en una sartén con un cubito de margarina sin sal La Villita, hasta que estén acitronadas; incorporamos los bisteces y cuando estén cocidos, retiramos y servimos, verás lo sabroso que han quedado.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita