



CARNE A LA MEXICANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 90 g de margarina La Villita sin sal
- 4 bistec de res en tiras
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 chiles serranos
- 4 jitomates
- 1/2 taza de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta no te lleva nada de tiempo y siempre queda riquísima, hazla hoy.

En una sartén amplia, añadimos 2 cucharadas de margarina y sofreímos la cebolla, el ajo y los chiles serranos, a fuego medio. Añadimos el jitomate y cocinamos hasta que suelte sus jugos. Vertemos el caldo y salpimentamos. Acomodamos las tiras de bistec previamente salpimentadas. Tapamos y cocinamos a fuego medio o hasta que estén cocidos.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita