



CAZUELA DE RES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 4 bistecs
- 200 gramos de brócoli
- 2 zanahorias
- 1 lata chica de elotitos bebé
- 2 ejotes
- 2 jitomates
- Margarina con sal La Villita
- Queso asadero La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando queremos que la familia coma más saludable, esta es la opción. Combinar la carne con las verduras hará que todos en casa coman adecuadamente.

Primero, vamos a cocinar la carne en una sartén y cortarla en tiras. Por otro lado, vamos a hervir las verduras: el brócoli, los elotitos bebé, las zanahorias y los ejotes.

Después, ponemos la cazuela en la lumbre, agregamos una cucharada de Margarina con sal La Villita, una vez caliente, ponemos las verduras, incluyendo el jitomate. Cocinamos unos minutos y agregamos la carne. Como toque final podemos poner queso asadero La Villita.

Servimos y hacemos taquitos. ¡Buenísimos!

 LaVillitaMX  @LaVillita