



EL MACHETE

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 200 g de bistec
- 200 g de tocino
- Cebolla picada
- Sal al gusto
- Medio pimiento morrón verde
- Dos tortillas de maíz extragrandes
- 200 g de queso Oaxaca La Villita
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, si quieren aprender a preparar los famosos Machetes Amparito, famoso localito de la Ciudad de México, pongan mucha atención.<o:p></o:p>

<o:p> </o:p>

Lo primero que debemos hacer es picar el bistec en trozos medianos y ponerlos a cocer en una sartén, agregamos el tocino (ya picado), la cebolla (finamente picada también), sal al gusto y pimiento morrón verde. Movemos hasta que todo quede integrado y cocido.<o:p></o:p>

<o:p> </o:p>

Para lograr la característica tortilla será necesario que vayan a su tortillería de confianza y le pidan que les hagan largas piezas que usaremos para nuestros Machetes. Con alrededor de 60 centímetros está bien.<o:p></o:p>

<o:p> </o:p>

Ya con su tortilla lista, colocamos la mezcla en medio, la esparcimos, y la cubrimos con queso Oaxaca, doblamos y ponemos al fuego con un poco de aceite.<o:p></o:p>

<o:p> </o:p>

Listo, amigas. Espero tengan el apetito suficiente para terminar uno completo, aunque seguro la familia les ayudará a lograrlo.<o:p></o:p>