



## ESTOFADO CON MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

### INGREDIENTES

- 1 barra de Margarina La Villita
- 4 papas
- 1 ramita de romero
- Sal
- Pimienta
- 2 jitomates
- 4 fajitas de res o de pollo

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, es hora de preparar la comida y qué mejor que con Margarina La Villita.

Vamos a comenzar cortando las papas en rodajas y poniéndolas en una olla con agua y sal; dejamos hervir y ponemos a enfriar.

Por otro lado, vamos a poner en una sartén una cucharada de Margarina La Villita y colocamos las papas en él. Salpimentamos y dejamos unas ramitas de romero. Tapamos y dejamos que tomen color.

En otra sartén, ponemos la carne o pollo, lo que más nos guste, y cocinamos con una cucharada de Margarina La Villita, una pizca de pimienta y los jitomates cortados también en rodajas.

Pasamos las papas al sartén de la carne y calentamos unos minutos juntos.

Servimos todo mezclado y disfrutamos con unas tortillas.

¡Provecho, amigas!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita