



PAPAS A LA MEXICANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 2 tazas de papas peladas y cortadas en cubitos
- 1/3 taza de cebolla blanca en cubitos
- 1 chile serrano o chile jalapeño en rajas
- 2 tomates cortados en cubitos
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, espero que disfrutes tanto de esta receta como yo. ¡Queda para chuparse los dedos!

Calentamos la margarina en una sartén grande a fuego medio-alto. Una vez que se haya derretido y esté caliente, agregamos las papas en cubitos y las ponemos a dorar por unos 8-10 minutos, revolvemos con frecuencia para evitar quemarlas. Agregamos la cebolla y cocinamos durante unos 3 minutos, para ese momento la cebolla debe estar transparente.

Añadimos el chile serrano o jalapeño y cocinamos durante 2 minutos más, revolviendo de vez en cuando. Ahora, agregamos el tomate cortado, la pimienta al gusto, y suavemente los incorporamos con las papas, la cebolla y los chiles y dejamos cocinar por 2 minutos.

Ahora estamos listas para servir con frijolitos y tortillas calientitas. ¡Buen Provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita