



ROLLOS DE BISTEC CON QUESO MONTERREY JACK LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 1/2 de Bistec pulpa bola
- 2 zanahorias
- 2 calabazas
- 2 papas medianas
- 1/2 kilo de queso Monterrey Jack La Villita
- Pimienta
- Sal
- Ajo molido
- Nuez moscada

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, preparemos un platillo delicioso: Unos rollos de carne con queso Monterrey Jack La Villita.

Primero partimos todas las verduras en tiras.

Cortamos el queso monterrey jack La Villita y la carne a la mitad. Condimentamos los bisteces.

Ponemos los bistecs en un plato, los enrollamos con los vegetales a un lado y colocamos dentro de los bisteces el queso Monterrey Jack La Villita.

Después de hacer los rollos, los colocamos en una sartén con aceite. Tapamos y dejamos a fuego lento.

Volteamos los rollos hasta que queden bien sellados, los servimos en un plato con un poco de salsa al gusto.

Listo, amigas, disfruten de este delicioso platillo.