

Cocina Aventura

INGREDIENTES

- ❖ Sazonador Tex-Mex Fajita (consumo 50 gr por 1 kilo producto preparado)
- ❖ Tortitas
- ❖ Aceite



INGREDIENTES FRESCOS;

- ❖ 500 gr bistec o lomo de vaca
- ❖ 1 pimiento (\pm 250 gr)
- ❖ 2 cebollas (\pm 250 gr)
- ❖ Lechuga
- ❖ Manchego
- ❖ Opcional: tomate, cebolla, cilantr

PREPARACIÓN; Fajitas Tex-Mex

Untar la carne con aceite. Asar la carne.
Asar el pimiento y la cebolla.
Cortar la carne, el pimiento y la cebolla en tiras.
Sazonar con 50 gr. del Sazonador para Fajitas Tex-Mex.

PREPARACIÓN; Tortitas

Microonda: Humedecer las tortitas ligeramente y ponerlas entre dos platos 1 minuto en el microonda a 900 Watt.
Horno: humedecer las tortitas ligeramente, envolverlas en papel de aluminio y calentarla 15 minutos al horno.

Rellenar las tortitas con la carne, las verduras, queso manchego rallado y con lechuga picada muy fina.

Opcional: Preparar una salsa de cebolla, tomate picado y cilantro.

Servir con crema agria con un diente de ajo recién exprimido

Consejo; Pruebe primero solo la carne y disfrute del delicioso sabor.