



Bisteces con rajas y papas en salsa verde

Categoría: Plato Fuerte, Chile, Carne de res, Chiles, Frijoles

Presume tu sazón al preparar este delicioso platillo para toda la familia.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 160 g de Tiras de res
- Sal y pimienta al gusto
- 60 g de Cebolla fileteada
- 60 g de Rajas de jalapeño en escabeche La Costeña®
- 1/2 cdta de Tomillo
- 2 tazas de Cubos de papa cocida
- 400 g de Salsa verde La Costeña®



Preparación

1. Freír en el aceite caliente los bisteces, sazonar con la sal y la pimienta.
2. Agregar la cebolla, mover hasta acitronar.
3. Agregar las rajas, el tomillo, la papa y la salsa verde. Hervir por 3 minutos a fuego bajo.
4. Servir y acompañar con frijoles negros con queso.