Suadero con papas en salsa arriera

Categoría: Plato Fuerte, Carne de res, Salsas, Vegetales

Ese antojo a suadero sabe mucho mejor cuando le das tu propia sazón en la cocina.

Preparación **45 min.**
Dificultad **Media**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 320 g de Suadero
- Sal y pimienta al gusto
- 6 cdas de Cebolla blanca
- 2 cdas de Aceite
- 3 tazas de Agua
- 2 hoja de Laurel
- 1 diente de Ajo
- 1 rama de Tomillo
- 200 g de Papas cambray cocida cortada en mitades
- 1/2 taza de Elote Dorado La Costeña®
- 2 tazas de Salsa Arriera La Costeña®

Preparación

1. Cocer el suadero junto con la cebolla, ajo, laurel, tomillo agua y sal, en olla exprés por 30 minutos. Cortar en cubos.

2. Calentar el aceite, freír el suadero hasta dorar, agregar las papas, mezclar, agregar el elote dorado, mezclar.

3. Agregar la salsa arriera, mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto, cocinar por 5 minutos a fuego medio.

4. Retirar del fuego y servir acompañado de tortillas y arroz al gusto.