Fajitas rancheras

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

Estas fajitas rancheras deleitarán a toda la familia.

Preparación **25 min.**
Dificultad **Baja**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 320 g de Fajitas de res en tiras
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Aceite
- 6 cdas de Cebolla blanca fileteada
- 80 g de Pimiento Morrón en tiras La Costeña®
- 100 g de Ensalada de Verduras La Costeña®
- 1 taza de Salsa Ranchera La Costeña®
- 2 cdas de Cilantro
- 12 piezas de Tortillas de maíz
- 2 piezas de Limón

Preparación

1. Sazonar las fajitas con sal y pimienta al gusto.

2. Calentar el aceite y freír las fajitas, agregar la cebolla, mezclar, cocinar por 2 minutos.

3. Agregar el pimiento, mezclar, agregar ensalada de verduras, mezclar, terminar con la salsa ranchera, mezclar y cocinar por 5 minutos.

4. Servir con cilantro, tortillas y limón.