



Rollitos de res rellenos de huitlacoche y champiñón

Categoría: Plato Fuerte, Carne de res, Salsas, Frijoles, Vegetales, Puré y Catsup

Estos rollitos están para chuparse los dedos. Prepárala y sorprende a tu familia.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 piezas de Bistec de res
- Sal y pimienta al gusto
- 5 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 cdas de Ajo picado
- 1/2 taza de Champiñón rebanado
- 1/2 cda de Epazote picado
- 1/2 taza de Aceite
- 1/2 taza de Setas fileteadas
- 1 frasco de Salsa Arriera La Costeña®
- 1 taza de Pure de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 1 cda de Queso rallado
- 1 lata de Huitlacoche La Costeña®



Preparación

1. Freír la cebolla, agregar el champiñón y las setas; dejar freír por 3 minutos. Agregar el huitlacoche y el epazote. Sazonar.
2. Salpimentar los bistecs, rellenarlos con la mezcla anterior, cerrarlos con ayuda de palillos.
3. Colocar el aceite en un sartén y freír los bistecs. Cortar los rollitos en rodajas. Reservar.
4. En una cacerola agregar cebolla y el ajo picado, freír y agregar el puré de tomate. Colocar la salsa arriera.
5. Servir los rollitos con la salsa y acompañarlos con frijoles.