



## Tostadas de bisteces a la mexicana

Categoría: Plato Fuerte, Carne de res

¡Un platillo muy mexicano!



Preparación  
**15 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 1 taza de Cebolla cortada en cubos de 1 cm X 1 cm
- 2 tazas de Bisteces de res en cubos 2 cm X 2 cm
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 pieza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 4 cdas de Jalapeños Picados en Escabeche La Costeña®
- 2 cdas de Cilantro picado
- 1 cda de Aceite (2)
- 1 cdta de Ajo picado
- 1/2 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 8 piezas de Tostadas horneadas de maíz



### Preparación

1. En el aceite (1) caliente freír la cebolla, agregar los bisteces sazonar con sal y pimienta, cocinar hasta evaporar líquidos.
2. Agregar el puré de tomate y los jalapeños picados.
3. Hervir 5 minutos, agregar el cilantro y retirar del fuego.
4. Para los frijoles: Calentar el aceite (2), agregar el ajo hasta dorar, agregar los frijoles y freír.
5. Untar las tostadas con frijol, terminar con los bisteces a la mexicana y servir.