



Aporreadillo al chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Mariscos, Pescado

Descubre nuestro ingrediente secreto...



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 100 g de Carne seca de res
- 30 g de Cebolla blanca picada
- 1 diente de Ajo picado
- 4 pzas de Huevo
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida
- 1 pza de Puré de Tomate con Chipotle La Costeña®
- 1/2 taza de Agua
- 1/2 taza de Chícharos La Costeña®



Preparación

1. Calentar el aceite y saltear la carne seca de res, agregar la cebolla, el ajo y freír. Cocinar por 2 minutos.
2. Incorporar el huevo y mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto y freír hasta que el huevo esté cocido.
3. Añadir el puré de tomate con chipotle, el agua y mezclar.
4. Agregar los chícharos, mezclar, cocinar por 3 minutos más y servir.