



Bisteces a la Albañil

Categoría: Plato Fuerte

¡Bisteces rapidos y deliciosos!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cda de Aceite
- 500g de Bisteces de res en trozos
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 pza de Cebolla fileteada
- 1 taza de Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 2 tazas de Nopales en cubos
- 5 tazas de Salsa Verde La Costeña®
- 2 cda de Cilantro picado



Preparación

1. Calentar el aceite, sazonar los bisteces con sal y pimienta al gusto, y saltear. por ambos lados, agregar la cebolla, las rajas de jalapeños, los nopales y saltear.
2. Agregar la salsa verde y cocinar hasta que la carne y los nopales estén completamente cocidos
3. Servir con cilantro picado.