

FAJITAS DE TERNERA



Ingredientes para 8 unidades:

8 tortitas de maíz (se venden ya hechas)

4 bistecs grandes

200 gr. de cebolla

200 gr. de pimiento verde

200 gr. de pimiento rojo

aceite de oliva

2 guindillas (opcional)

pimienta

sal

salsa guacamole

Elaboración:

- Pelar y cortar la cebolla a tiras finas.
- Lavar y secar los pimientos, quitar los tallos y las semillas y cortar a tiras finas.
- Calentar una cucharada de aceite en una sartén grande, a fuego medio-alto y freír los bistecs, salpimentados, 2 minutos por cada lado y reservar.
- Añadir 4 cucharadas de aceite y sofreír todas las verduras, a fuego medio 12-15 minutos, removiendo de vez en cuando.
- Añadir las guindillas troceadas y mezclar.
- Cortar la carne a tiras, añadir a la sartén y freír 5 minutos más.
- Servir acompañadas con salsa guacamole.

Nota: También se pueden hacer con pechugas de pollo