

# SALTEADO ESTILO TEX-MEX



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Orrego Giovanni **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 5 personas :

- 500g Posta negra cortada en cubos pequeños
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 1 Cebolla cortada en cubos pequeños
- 2 Pimentones rojo cortado en cubos pequeños
- 2 Pimentones verde cortado en cubos pequeños
- 250g Choclo congelado previamente cocido
- 1½ Cucharada de TU TOQUE MAGGI DE CARNE
- 1 Cucharadita de orégano
- Pimienta a gusto y merkén (opcional)

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*1.- Calienta las dos cucharadas de aceite en un sartén y agrega la carne de manera esparcida en toda la sartén sin quedar amontonados. Una vez que veas que está levemente dorada agrega el ajo, la cebolla, el pimentón rojo y verde. Saltea a fuego fuerte removiendo de vez en cuando durante 4 a 6 minutos.*

### **Paso 2**

*2.- Agrega el choclo cocido y condimenta la preparación con TU TOQUE MAGGI DE CARNE, remueve para impregnar bien los sabores y agrega un toque de orégano, pimienta y merkén si te gusta.*

### **Paso 3**

*3.- Saltea a fuego medio durante unos 5 minutos más removiendo de vez en cuando hasta cocer completamente los vegetales y los jugos de la preparación espesen levemente. Una vez listo, sirve de inmediato.*