SALTEADO MONTAÑES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

También los hay en los supermercados en la zona de congelados, listos para pasarlos por la sartén en 7 minutos.

Ingredientes para 2 personas :

- Filetes de ternera o cerdo
- Cebolla
- Patatas
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: *Cogemos varios filetes (2 ó 3) y los cortamos en tiras; para que sea más rápido lo podemos hacer con unas tijeras. Por otra parte, pelamos unas patatas y las cortamos en forma de bastón o alargadas, picamos cebolla en media luna y lo freímos todo. Cuando estén hechas las sacamos y las colocamos en un bol para ensalada. Mientras tanto salpimentamos la carne ya troceada y la salteamos en una sartén con poco aceite, como si fuese casi a la plancha; cuando veáis que está a vuestro punto preferido la servís en el bol en el que están las patatas, lo removéis, le echáis una pizca de sal y a servir. Como el que compramos congelado, pero echo en casa.*