SALTEADO ESTILO TEX-MEX

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

Creador: Orrego Giovanni **Recetizador:** Goretti



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.