

Fajitas con carne

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

1	Cebollas
	Sal
4	Tortillas mexicanas
1 cucharada/s	Salsa inglesa
4 cucharada/s	Judías blancas — rojas hervidas ó porotos rojos
240 gr	Carne picada
3	Tomate
1	Calabacines
1	Pimiento
1 cucharada/s	Aceite oliva
1 dientes	Ajos
	Pimienta negra

ELABORACIÓN

Pelar la cebolla y picarla. Pelar el ajo y picarlo. Dorarlos muy suavemente en aceite. Limpiar la mitad del pimiento, quitarle las pepitas y cortarlo finamente. Lavar el calabacín. En una sartén, incorporar el pimiento y el calabacín y dejarlo a fuego lento durante 5 minutos. Lavar los tomates, pelarlos y machacarlos. Incorporar el pimiento y el calabacín. Añadir la carne, las judías rojas y la salsa inglesa. Salpimentar. Cocerlo durante 15 minutos. Precalentar el horno. Doblar las toritillas para formar un cono y rellenarlas con la preparación. Meterlas en el horno durante 10 minutos. Servir con guacamole, ensalada y verduras crudas y hortalizas.