

Fajitas con carne

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad: Fácil

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.