

PUNTAS DE FILETE EN SALSA DE CHILE MORITA



INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite Mazola
- 1 Kg de filete de res
- 1 ½ Kg de tomate verde
- ½ cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de sal
- 1 manojo de cilantro
- 4 chiles morita
- 1 pizca de bicarbonato de sodio

PASOS A SEGUIR

Cocer con agua (de frío a caliente) los tomates y los chiles morita.

Licuar los tomates hervidos con el ajo y la sal. Reservar

Sellar la carne en cubos en un sartén con aceite Mazola caliente.

Agregar sal y pimienta al gusto.

Agregar la salsa sin dejar de mover y poner el fuego bajo.

Rectificar la sal y agregar una pizca de bicarbonato de sodio para evitar que se amargue.

Servir con tortillas de maíz o tostadas.

TIP:

Hervir los tomates hasta que cambien un poco de color. Evitar esperar hasta que se rompan para que no se amarguen.

