

# ALAMBRE DE RES



## Ingredientes



- ♥ 3 cucharadas aceite capullo
- ♥ 1/2 cucharadita cebolla en polvo
- ♥ 500 gramos carne de res de carne puntas
- ♥ 1/2 cucharadita ajo en polvo
- ♥ 1/2 pieza pimiento morrón enlatado rojo, cortado en cubos
- ♥ 1/2 pieza pimiento morrón enlatado verde, cortado en cubos
- ♥ 4 1/2 cucharadas sazón líquido
- ♥ 12 piezas tortillas de harina
- ♥ 1 taza queso tipo manchego rallado
- ♥ 1/4 cucharada sal

**Consejo culinario**  
Para que tus pimientos queden más crujientes puedes agregarlos al mismo tiempo que la carne.



## Preparación



### 1. Cocinar

Calienta el aceite capullo en una sartén y agrega las puntas de res, sazón con el ajo y cebolla en polvo, agrega los pimientos deja a fuego medio por 5 minutos o hasta que este cocida la carne. agrega el sazón líquido. deja cocinar por 2 minutos. agrega el queso rallado y deja que se funda.

### 2. Servir

Retira del fuego y sirve con las tortillas calientes. puedes acompañar con arroz blanco.