elGourmet

Daditos de Ternera con Queso de Cabra

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Pimento verde: 1 unidad
Pimiento rojo: 1 unidad
Rulo de queso cabra grande: 1 unidad
Ternera para hacer daditos: 1 Pieza
Cebollitas francesas: c/n
Pimiento amarillo: 1 unidad
Romero: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Marcar la **ternera** en daditos.
- Freír las cebollitas en cuartos en abundante aceite con *romero*.
- *Dorar* también los pimientos de colores en rodajas (aros) con *romero*.
- Pasar por la *plancha* el queso de cabra y servir el queso en medio rodeado de los daditos con la verdura fritita y una ramita de *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/daditos-de-ternera-con-queso-decabra