Discada



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Chorizos: 3 Unidades
Filete de cerdo: 250 g
Jitomates: 3 Unidades
Pimientos: 3 Unidades
Tortillas:
Tocino: 250 g
Filete de sirloin: 200 g
Salchichas: 4 Unidades
Pimienta:
Sal:
Cerveza: 1 L

Preparación de la Receta

- Cortamos 3 jitomates en cuartos y fileteamos ½ *cebolla*.
- Retiramos el centro y las semillas de 3 pimientos, fileteamos en trozos pequeños y reservamos.
- En una sartén, calentamos aceite y agregamos los pimientos cortados, posteriormente la *cebolla* y finalmente los jitomates.
- Rebanamos 3 chorizos y 4 salchichas en rodajas.
- Luego, cortamos 250 gr de *tocino* en tiras, 200 gr de filete de sirloin y 250 gr de filete de *cerdo*.
- Cocinamos.
- Vaciamos 1 litro de cerveza en la discada, sazonamos con sal y pimienta.
- Cubrimos el guiso con una cama de tortillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/discada