

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 $\frac{1}{2}$ 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>