

Gringa de pastor



Ingredientes

Carne marinada: 2 Filetes

Cilantro:

Queso tipo manchego: 140 g

Cebolla:

Limon:

Tortilla de harina:

Preparación de la Receta

Para comenzar

freíate

- Mos 2 filetes de carne *marinada* en una sartén con aceite previamente caliente
- Cocinamos perfectamente y cortamos en tiras.
- Rebanamos 140 gr de queso tipo manchego en láminas
- Reservamos.
- Calentamos la tortilla de *harina* en un comal.
- Luego, regresamos las tiras de carne a la misma sartén donde se cocinaron, previamente, y colocamos las láminas de queso encima y dejamos fundir.

Para terminar

colocamos un poco de relleno sobre la tortilla de harina, doblamos por la mitad, cortamos y servimos con cilantro, cebolla y limóute

- N.