Tortillas de maíz con lomo de ternera picante y huevo

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Crema de leche: 1 cda.
Chile Verde: 1 Unidad
Harina de maíz pre cocida: 250 g
Chile rojo: 1 Unidad
Pimienta:
Palta: media Unidad
Huevo: 1 Unidad
Cilantro fresco: Cantidad necesaria
Queso rallado:
Cebolla Morada: 1 Unidad
Lomo de ternera: 250 g
Sal:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200ºC.
- Por otro lado, añadir agua tibia a la *harina* de maíz, siguiendo las indicaciones del fabricante para hacer las tortillas.
- Después, darle forma a las tortillas y, sobre papel aluminio, dorarlas en el horno a 200ºC durante 15 minutos.
- Mientras tanto, cortar la *cebolla* morada en juliana y los chiles en trocitos
- Cocinar en una sartén con un chorro de aceite y salar.
- Trocear el **lomo** de **ternera** en tiras finas e incoporarlo a la sartén
- Cuando la carne haya tomado *color*, apagar el fuego.
- Emplatar las tortillas de maíz con el salteado de carne picante encima, unas tajadas de *palta*, queso rallado, un poco de *cilantro* fresco picado, una cucharada de *crema* de leche y el *cilantro* picado.
- Espolvorear con queso rallado y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortillas-de-mai-z-con-lomo-de-ternera-picante-y-huevo