# ALAMBRE MAR Y TIERRA

**Ingredientes:**

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla blanca mediana rebanada
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 1 pimiento verde cortado en tiritas
- 1 pimiento amarillo cortado en tiritas
- 1 pimento rojo cortado en tiritas
- 100 gr de camarón sin cabeza y sin cáscara
- 100 gr de calamares
- 2 filetes de pescado cortados en cuadros medianos
- 150 gr de bistec de res cortado en cuadros
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 200 gr de queso Oaxaca

**Procedimiento:**

1. Calienta el aceite sobre una sartén y acitrona la cebolla y el ajo, posteriormente añade los pimientos de colores cortados en tiritas y cocina durante 5 minutos. A continuación agrega los camarones, los aros de calamar, los cuadros de pescado y el bistec. Salpimenta y cocina durante 10 minutos más.
2. Añade el queso Oaxaca deshebrado y deja que con el mismo calor se funda.
3. Sirve acompañados de tortillas y salsa.

| | |
|---|---|
| **Tiempo de preparación:** | 25 minutos |
| **Grado de dificultad:** | Fácil |
| **Porciones:** | 4 |