



SÁBANA DE RES CUBIERTA DE RAJAS CON CREMA Y GRATINADAS

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ de cebolla chica fileteada
- 500 g de rajas de chile poblano
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 ½ tazas de crema (375 ml)
- 6 sabanas de res
- Sal y pimienta al gusto
- 1 ½ tazas de frijoles bayos refritos
- 250 g de queso manchego rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega las rajas, el consomé y deja cocinar por 3 minutos añade la crema y mezcla perfectamente. Reserva.
2. En un sartén, sella las sabanas de res por ambos lados, previamente salpimentadas. Reserva.
3. Coloca un poco de los frijoles en cada sabana de res, agrega las rajas con crema y espolvorea con el queso manchego rallado. Hornea por 10 minutos o hasta que gratine el queso. Ofrece de inmediato.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4