



BITES DE RES CON AJO Y ESPECIAS

Ingredientes:

- 2 papas medianas picadas en cubos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla
- 50gr de cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picado
- 1 cucharadita de tomillo fresco picado
- 1 cucharadita de romero fresco picado
- 1 cucharadita de perejil fresco picado
- 500gr de filete de Res cortado en cubos
- Sal/pimienta al gusto

Procedimiento:

Cuece las papas en cubos en agua con sal. Escurre. Reserva.

En una sartén caliente, agrega 1 cucharada de aceite y 1 de mantequilla. Sofríe la cebolla con las papas, el ajo y las hierbas. Sazona con sal y pimienta. Retira del sartén.

En ese mismo sartén caliente, agrega el resto de la mantequilla y el aceite y fríe la carne hasta que esté dorada y cocida.

Rectifica la sazón. Agrega las papas a la carne, mezcla y cocina por 1 minuto más. Puedes decorar

con más perejil fresco picado.

Sirve.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4