



SABANA DE RES CON RAJAS

Ingredientes:

- 4 chiles poblano
- 4 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, fileteada
- 1 ¾ tazas de crema
- Sal y pimienta al gusto
- 1 ½ taza de frijoles refritos, calientes
- 2 cucharaditas de aceite
- 6 sabanas de res

Procedimiento:

Asa los chiles hasta quemar ligeramente la piel, colócalos en una bolsa de plástico, cierra perfectamente y déjalos reposar hasta que se les desprenda la piel. Retira las semillas, las venas y corta en tiras. Reserva.

En las 4 cucharadas de aceite caliente, sofríe la cebolla con las tiras de chile poblano. Agrega la crema, sazón con la sal y pimienta, mezcla y cocina por unos minutos a fuego bajo para que se espese ligeramente. Reserva.

En una parrilla o sartén extendida, calienta las dos últimas cucharadas de aceite y asa por ambos lados las sabanas de res ligeramente salpimentadas.

Para servir, en cada sábana de res unta un poco de frijoles y agrega un poco de las rajas con crema. Acompaña con arroz.

Consejo: Recuerda que el sartén donde ases las sábanas de res debe estar muy caliente para lograr el término correcto en la cocción de la carne.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6