

Fajitas de carne con rúcula



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/fajitas-de-carne-con-rucula>

Preparación

Cortar la carne en tiritas y en un bol unirla con el aceite y los condimentos; mezclar bien y dejar reposar a temperatura ambiente por 10 minutos. En una sartén a fuego suave calentar un poco de aceite; subir la llama y agregar los hongos elegidos (champiñones o portobellos) fileteados o enteros. Sartenear por 10 minutos, retirar y reservar. Volver la misma sartén al fuego y volcar allí la carne con todo su jugo de maceración. Saltear por 3 a 5 minutos, moviendo siempre para que no se pegue y cuando la carne esté dorada, volcar el vino. Cocinar unos minutos más, agregar los hongos reservados y dejar a fuego suave hasta que los jugos se reduzcan. Retirar de la llama, incorporar el aceto, mezclar bien y servir sobre una capa de rúcula colocada dentro de las tortillas. Fuente y foto: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 500 gramo/s Escalopes de ternera - Milanesas
- 6 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 taza/s Rúcula
- 180 gramo/s Champiñones frescos
- 1 vaso/s Vino blanco
- 2 cucharadita/s Aceto balsámico
- 4 Tortillas

Categorías

Mexicana, Todo el año, Hongos, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Plato Principal