

VALOR NUTRICIONAL
Kcal 363.9

ENSALADA MEXICANA



PREPARACION

Corta la carne en tiras y colócalas en una cacerola, agrega el cilantro y los chiles a la carne. Mezcla en un recipiente el vinagre, el jugo de limón, aceite de oliva, sal, pimienta y paprika, deja reposar. Corta los pimientos en cuadros de 1.5 cm, y los tomates pártelos a la mitad y retira las semillas. Mezcla las verduras con la ensalada y la vinagreta.

INGREDIENTES

- 175 gr de falda de res.
- ¼ taza de cilantro picado.
- 2 chiles cuaresmeños rojos picados sin semillas.
- 4 cucharaditas de vinagre de vino tinto.
- Jugo de limón.
- 2 cucharaditas de aceite de oliva.
- 1 pizca de sal.
- ½ cucharadita de páprika.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento anaranjado.
- 4 jitomates cherry.