



**CARNE DE RES con SALSA ROJA ó SALSA CHIPOTLE**

# Puntas de Filete a la Mexicana

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 600g de filete de res cortados en trozos\*
- 2 cebollas grandes\*
- 400g de champiñones\*
- 2 frascos (440g) de salsa chipotle ó de salsa roja María Dolores
- 4 cucharadas de aceite de oliva, 2 piscas de sal

\*Las porciones de carne, cebolla y champiñones se pueden variar según su gusto.

## PREPARACIÓN

1. La cebolla y los champiñones se cortan en rebanadas.
2. Se fríen ligeramente los champiñones. En una sartén se fríe con dos cucharadas de aceite las rebanadas de cebolla. Se agregan los champiñones sin su líquido a la cebolla. Se quitan del fuego.
3. Se fríe la carne con dos cucharadas de aceite al término deseado. Se sazona con dos piscas de sal. Se agregan los champiñones y la cebolla.
4. Al final se le agrega la carne y la salsa chipotle ó la salsa roja María Dolores. Se deja cocinar unos minutos más. Se sirve rápidamente.

Se sirve acompañado de arroz y tortillas.

Si no tiene tortillas sabe muy bien solamente con arroz.

