



Fajitas Kebab de Lomo

Ingredientes

(para 4 personas)

Para la ensalada de pepino y tomate:

- 1 taza de crema agria
- ½ taza de tomates cherry, partidos por la mitad
- 1 pepino europeo, pelado, sin semillas y cortado en cubitos
- 1 cucharada de cebolla roja cortada en julianas finas
- 1 cucharada de hojas de menta picadas
- 2 cucharadas de ralladura de limón
- Sal y azúcar al gusto

Para los kebabs:

- 2 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharadita de comino
- ½ cucharadita de coriandro molido
- 1 cucharada de ralladura de limón
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 16 cubos de lomo de 4×4 cm
- 1 pimentón rojo, desvenado, sin semillas y cortado en cubos de 3×3 cm
- 1 cebolla cabezona blanca cortada en cubos de 3×3 cm
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Pimienta negra al gusto
- 3 cucharadas de cilantro finamente picado
- 8 tortillas de harina pequeñas



Preparación

Para la ensalada de pepino y tomate:

1. En un recipiente hondo mezcla todos los ingredientes y sazona con sal y azúcar al gusto.

Para los kebabs:

1. En un recipiente hondo mezcla el ajo, el comino, el coriandro, la ralladura de limón, la sal y el aceite de oliva.
2. Agrega los cubos de lomo y deja marinando en la nevera durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, arma los kebabs, con un cubo de pimentón, un cubo de lomo, un cubo de cebolla y otro cubo de lomo. Sazona con pimienta negra al gusto.
3. En una sartén o en una plancha caliente el aceite a fuego alto y sella hasta que doren por todos los lados. Continúa la cocción a fuego bajo hasta obtener el término deseado de la carne
4. Mientras tanto, calienta el arroz Diana Premium y mézclalo con el cilantro picado. Toma una tortilla de harina y pon en el fondo un poco de arroz y encima acomoda los ingredientes.
5. Sirve y acompaña con la ensalada de pepino y tomate.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.