

Sebasgasca

Full desgranado y Fajitas

Ingredientes

500 Gr
Maíz Tierno

500 Gr
Pollo

500 Gr
Carne

1
Cebolla Roja

½
Pimentón

300 Gr
Queso

Al Gusto
Aceite

Al Gusto
Pimienta

Al Gusto
Sal

1 Paquete
Papas Fosforito



Preparación

1. Picar la cebolla en cuadros y el pimentón en tiras.
2. Picar la carne y el pollo en julianas.
3. En un sartén, sofreír con mantequilla el pimentón. En otro sartén, sofreír solo la cebolla.
4. Cuando estén doradas, poner en un mismo sartén pimentón, cebolla y agregar el pollo.
5. En otro sartén poner la carne.
6. Mientras se sofríe el pollo y la carne, poner en un sartén hondo el maíz tierno con mantequilla.
7. Esperar a la cocción deseada de pollo y la carne, agregar sal y pimienta al gusto, y pasar al sartén con el maíz.
8. Revolver las tres preparaciones y agregar el queso rallado.
9. Servir, agregar más queso rallado, papas fosforito y salsas al gusto.