

RAJAS CON CEBOLLA

Este deliciosos y sencillo guiso, se puede utilizar para el relleno de tamales.

INGREDIENTES

PORCIÓN: RELLENO PARA 10 TAMALES

- Sal
- 1/2 Cebolla
- Ajo en polvo
- Pimienta en polvo
- Aceite vegetal
- 2 chiles jalapeños

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una sartén ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos $\frac{1}{2}$ cebolla partida en medias lunas delgadas. Sofreímos hasta que se transparente. Retiramos y las colocamos en un plato.

la misma sartén vertemos un poco de aceite vegetal, esperamos a que caliente y agregamos 2 chiles jalapeños sin rabitos partidos en rajas delgadas, desvenados y sin semillas. Movemos hasta que doren de todas partes. Agregamos la cebolla que habíamos apartado y mezclamos.

un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y un chorrito de vinagre blanco. Dejamos 2

minutos y mezclamos. Apagamos el fuego y ya tenemos listo este guiso para relleno de tamales.

Ver video