Rollos de bistec con mango en salsa de chile ancho

Domingo para estar en familia y degustar de los más ricos platillos que traemos para ti, rollos de bistec con mango en salsa de chile ancho:

INGREDIENTES

- 4 bisteces de res
- 2 mangos pelados y cortados en juliana
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal
- 2 chiles ancho
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cda. de consomé de pollo en polvo

INSTRUCCIONES

1. Sazona los bisteces con sal y pimienta, reparte las tiras de mango entre ellos, enróllalos y atora con palillos de madera.
2. Calienta un poco de aceite en una sartén y fríe los rollos hasta que estén cocidos; retíralos pero mantenlos calientes.
3. Para hacer la salsa: remoja los chiles en 1/2 taza de agua hirviendo para que se suavicen; escúrrelos y retírales las semillas.
4. Lícualos con la cebo- lla, el ajo, el consomé y 1/4 de taza del agua donde se remojaron.
5. Fríe la salsa en poco aceite hasta que suelte el hervor; incorpora los rollos de bistec y cocina para que se calienten.

¡Qué esperas!? anda a preparar esta exquisita receta.

Redacción: Diario La Mañana