

Carne con ejotes

Ingredientes

- 150 g carne molida de res
- 125 g ejotes verdes frescos
- 50 g mantequilla
- sal y pimienta negra molida
- 40 ml (35 g) mayonesa o crema fresca

Instrucciones

- Enjuagar y recortar los ejotes verdes.
- Calentar una cantidad generosa de mantequilla en una sartén donde entrarán la carne molida y los ejotes verdes.
- Dorar la carne molida a fuego alto hasta que esté casi lista. Salpimentar.
- Bajar el fuego un poco. Añadir más mantequilla y freír los ejotes 5 minutos en la misma sartén. Revolver la carne molida de vez en cuando.
- Salpimentar los ejotes. Servir con la mantequilla restante y añadir mayonesa o crema fresca si necesitas más grasa para saciarte.

