



BŒUF À LA MEXICAINE

Ingrédients

| | |
|-----------------|--|
| 1.000 kg | Viande de bœuf coupée en dés de 1 × 1 cm |
| 0.200 kg | Poivrons rouges coupés en dés |
| 0.100 kg | Grains de maïs en conserve |
| 1.300 kg | masse totale |

Épices et ingrédients par kilogramme

| | | |
|-------|-------------------------|----------------|
| 100 g | Marinade mexicaine..... | n° d'art. 1495 |
|-------|-------------------------|----------------|

Pour compléter la saveur

Tomates hachées.....

Instructions

1. Mélanger la viande de bœuf avec la Marinade mexicaine.
2. Incorporer les légumes et présenter dans un récipient.

Préparations

1. Saisir le bœuf à la mexicaine à feu vif.
2. Le mets peut également être mouillé avec des tomates hachées.

Remarque, variante

À la place du bœuf, il est également possible d'utiliser de la viande de poulet ou de porc.

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.