

Rajas sin Lácteos



Por: LN Giselle Cantú

Tiempo de Preparación: 5 min

Tiempo de cocción: 10 min

Tiempo Total: 15 min

Rinde para: 3 personas

Ingredientes:

- 1 cda de aceite de aguacate extra virgen o aceite de coco virgen
- ¼ de pieza de cebolla picada finamente
- 1 bolsa (280 gr) de rajas congeladas (así es, ya venden las rajas congeladas previamente asadas y picadas ya listas para cocinar)
- ½ bolsa (225 gr) de elote desgranado congelado (no de lata)
- 6 champiñones cortados en rajas
- 1 manojo de cilantro finamente picado
- 1 pizca de sal
- Ajo en polvo
- Sazonadores



Instrucciones:

1. En un sartén agregar el aceite. Esperar a que se caliente un poco y después agregar la cebolla.
2. Esperar hasta que se dore la cebolla. Revolver constantemente para que no se pegue la cebolla.
3. Agregar al sartén las rajas congeladas. Es importante que todavía se encuentren congeladas antes de cocinar, ya que, si las descongelas, las rajas te quedarán muy aguadas al momento de cocinarse.
4. Después agregar el elote congelado. Revolver.
5. Cuando se derrita un poco el hielo de las rajas, agregar los champiñones y el cilantro. Revolver.
6. Después agregar la pizca de sal, ajo en polvo y sazónadores al gusto. Revolver.
7. Tapar el sartén por unos 5 minutos más para que se mezcle el sabor de todos los ingredientes.
8. ¡Listo! Es hora de servir y disfrutar.
9. Si crees que las rajas todavía no están en su punto, dejar cocer más o agregar más sazónador. Todo es al gusto 😊