

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

A veces es bueno dejar los carbohidratos de lado por un tiempo, sobretodo cuando el verano se acerca a pasos acelerados, esta receta es ideal para quedar absolutamente lleno, sin pasar hambre ni penas y no echar de menos por ningún momento a las tortillas!

Una receta muy simple, es tan fácil como envolver los ingredientes de unas deliciosas fajitas en una hoja de lechuga, para mi la mejor lechuga para este tipo de wraps son las hidropónica, ya que las hojas son grandes y resistentes.

El filete es ideal para esta receta ya que es blando y tierno, pero si quieren gastar menos la posta paleta es una carne que en el sartén queda blanda y sabrosa. La carne salteada con verduras, mas un toque de palta, mostaza, tocino, yoghurt griego, tabasco.....lo que se les ocurra, van a dar como resultado las mejores fajitas del universo!

## Fajitas de Filete en Wraps de Lechuga

### Receta

500 grs. de filete cortado en tiras  
1/2 pimentón rojo  
1 cebollín (cortado en tiras incluido lo verde)  
4 lonjas de tocino  
1 lechuga hidropónica  
1 palta pelada y cortada en gajos  
mostaza  
sal y pimienta

Calentar un sartén a fuego medio, cocinar el tocino hasta deshacer toda su grasa, dejar crocante el tocino. Retirar el tocino y freír el cebollín y el pimentón con la grasa del tocino, agregar el filete y freír por un par de minutos mas, salpimentar a gusto. Lavar y secar las hojas de lechuga sin romperlas, que estén enteras.

Se ponen todos los ingredientes en una tabla y se van formando las fajitas con una hoja de lechuga luego tocino, luego la mezcla de carne y verdura, unos gajos de palta y un poco de mostaza, delicioso!