

## TERNERA CON ZANAHORIAS PARA FAJITAS DE TRIGO SARRACENO

### Ingredientes:

- Un trozo de ternera cortada en tiritas finas como en juliana gruesa
- Un puerro grande cortado en rodajitas muy finas
- 5 o 6 zanahorias en juliana fina
- Aceite de oliva y sal



### Preparación:

- Poner aceite en una sartén y sofreír el puerro
- Añadir las zanahorias, sofreírlas y reservar
- Poner un poco de aceite en una sartén grande y refreír la carne con un poco de sal
- Cuando este doradita añadir las verduras que teníamos reservadas y remover bien
- Añadir un poco de agua a poder ser caliente y dejar hervir hasta que el agua se consuma casi del todo.
- Apartar de fuego

Ya tenemos el relleno para las fajitas

Mientras se hace la carne iremos preparando las tortitas de trigo sarraceno