

Receta



**Puntas de filete
a los 3 Chiles**



Ingredientes:

- Salsa de 3 Chiles "La Güera".
- Puntas de filete de res.
- Frijoles refritos.
- Guacamole.
- Sal y pimienta.



Preparación:

- 1.** Colocar en un recipiente hondo los trozos de filete, sazonar con sal y pimienta.
- 2.** Agregar Salsa 3 Chiles "La Güera" y rebosar.
- 3.** Ya que estén bien cubiertos, asar las puntas de filete a la plancha.
- 4.** Servir acompañado de guacamole y frijoles refritos.



