

Procedimiento

- 1 Vierte aceite o manteca al disco para pescados previamente caliente. Comienza a dorar la carne de puerco junto con la cebolla; cuando adquiera un tono dorado, agrega el chorizo y la carne de res.
- 2 Adiciona la salchicha y el puré de tomate junto con las salsas oscuras.
- 3 Agrega el chile jalapeño, el pimiento verde y la cerveza. Deja hervir.
- 4 Rectifica sazón. Si gustas otro toque de sabor, añade el cilantro y el queso gratinado.
- 5 Sirve los tacos.



CHEF: Carlos R. D.
Cantina Montejo,
Monterrey, N.L.
@chefcarlosrd

¡FESTEJA A PAPÁ CON ESTA DELICIOSA
DISCADA NORTEÑA!



Oficinas Centrales

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de
9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

X: @Profeco
Facebook: Profecooficial
YouTube: ProfecoTv
Instagram: revistadelconsumidormx

Teléfono
del **consumidor** PROFECO
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

Platillo Sabio



Discada Norteña



Discada Norteña

Ingredientes

- 300 g de carne de res (pulpa blanca, sirloin, arrachera, o carne de res de tu preferencia), en cubos medianos
- 200 g de salchicha de cerdo o de pavo
- 200 g de cebolla en cubos
- 10 ml de salsa inglesa
- 10 ml de jugo sazonador
- 300 g de carne de cerdo, en cubos medianos (puede ser pierna)
- 100 g de pimiento verde en cubos
- 100 g de chorizo estilo ranchero
- 80 g de puré de tomate
- 60 g de chile jalapeño en cubos medianos
- Sal y pimienta
- Aceite o manteca
- 200 g de queso rallado*
- 350 ml de cerveza*
- 30 g de cilantro picado finamente*

*Opcional

Utensilios

- Disco para pescados
- Cuchara
- Cuchillo