Carne de bistec de skillet

Biftek Tava

500 gramos carne de bistec
1 cebolla
2 tomates
2 cucharadas de pimiento rojo triturado
3 cucharadas de aceite vegetal
1 papa
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de tomillo
1/2 cucharadita de pimienta negro

Engrase una sartén grande.
Coloque el beefsteaks en él.
Cortar los pimientos en unas pocas piezas, limpia las semillas. Coloque las piezas en carne de bistec.
Coloque las patatas en rodajas finas, que son el tipo de piezas en círculo.
Coloque el tomate en rodajas las patatas.
Cubierta en la tapa, cocinar a fuego medio durante 20 minutos.
Destape la tapa, llovizna tomillo, pimienta y sal negro. Gire el pezón a la baja y cocine por 5 minutos. Sirva caliente.

Nota: Añadir el tomillo anterior da un mal sabor a la comida, por lo que no debe añadir que antes.