



PURÉ DE BETARRAGA

Ingredientes

- 1 Caja de puré de papas MAGGI® de 250 g
- 2 Betarragas cocidas
- 1 Ramito de ciboulette cortado finamente
- 60 g de maní tostado
- 2 Huevos duros y rallados
- 2 Pizcas de pimienta negra

Preparación

1.- Prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase con el agua caliente, mantequilla, sal y leche. Deja reposando tapado y recuerda que no es necesario batir.

2.- Aparte muele las betarragas ya cocidas con la ayuda de una mini pimer o juguera, agrega esta molienda al puré de papas ya preparado y mezcla con suaves movimientos. Una vez listo, sirve en una fuente y agrega el superficie el huevo rallado con el maní tostado y finalmente con el ciboulette cortado finamente.



Dificultad:
Baja



Porciones:
9



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	181 Kcal
Proteínas:	6.2 g
Grasa Total:	5.3 g
Colesterol:	53 mg
H. de Carbono:	28.1 g
Fibra Dietética:	1,2 g
Sodio:	129 mg