



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	232 Kcal
Proteínas:	25.6 g
Grasa Total:	6.7 g
Colesterol:	68.0 mg
H. de Carbono:	11.8 g
Fibra Dietética:	1.70 g
Sodio:	610 mg

CARNE STROGONOFF

Ingredientes

500 g de Punta paleta cortadas en cubos y pasados por harina

1 Bandeja de champiñones cortado en cuartos

½ Pimiento rojo cortado en juliana

½ Pimiento verde cortado en juliana

½ Taza de pepinillos cortados en juliana

½ Cebolla cortada en juliana

Sal y pimienta a gusto

1 Cucharada de aceite de oliva

1 Taza de vino tinto

1 Sobre de salsa de carne MAGGI®

Preparación

1.- En una sartén grande calienta el aceite de oliva. Agrega la carne y dora por todos lados. Retira del fuego y vierte el vino tinto de una vez y remueve constantemente. Devuelve al fuego y agrega la cebolla, los pimentones y cocina a fuego medio durante 10 a 15 minutos revolviendo de vez en cuando.

2.- En otra sartén, dora los champiñones por todos sus lados y agrega los pepinillos, condimenta con un poco de sal y pimienta a gusto. Agrega este salteado a la preparación anterior y retira del fuego.

3.- Aparte, prepara la salsa de carne MAGGI® según las indicaciones del envase y agrega a la preparación. Cocina durante 10 a 15 min. revolviendo constantemente hasta conseguir una preparación de textura cremosa con todos sus ingredientes bien cocidos. Una vez listo sirve acompañado con arroz blanco o con lo que más te guste.