



GUISO DE POROTOS NEGROS MACEIO

Ingredientes

- 1 Taza de porotos negros remojados del día anterior
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cebolla picada fina
- 1 Pimentón cortado en cuadritos
- ½ Kilo de posta negra cortada en tiritas
- ½ Paquete de tallarines anchos
- 1 Tarro de TUCO® carne MAGGI®
- Merkén a gusto
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

- 1.- Cocina en una cacerola con abundante agua los porotos negros durante 40 minutos aproximadamente hasta que queden blandos. Una vez listos, reservalos.
- 2.- Aparte, en una sartén con un toque de aceite de oliva, saltea la cebolla con el pimentón y la carne durante 3 minutos removiendo de vez en cuando. Agrega de una vez la salsa TUCO® carne MAGGI® y añade ½ taza de agua caliente, condimenta con sal, pimienta y merkén a gusto. Revuelve y cocina durante 2 minutos más.

- 3.- Cocina los tallarines en abundante agua caliente según las indicaciones del envase hasta que queden al dente, retíralos del agua y escurre bien. Junta todas las preparaciones en la cacerola con los porotos negros y revuelve. Condimenta nuevamente si es necesario y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	517 Kcal
Proteínas:	41.8 g
Grasa Total:	7.2 g
Colesterol:	0.4 mg
H. de Carbono:	70.0 g
Fibra Dietética:	11.20 g
Sodio:	375 mg