



TIMBALES DE LOMO CON ZAPALLITOS Y BERENJENAS

Ingredientes

- 600 g de Lomo liso cortado en delgadas láminas
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- Orégano a gusto
- 1 Sobre de salsa de carne MAGGI®
- 2 Zapallitos italianos medianos
- 2 Berenjenas medianas
- 2 Cucharadas de aceite de maravilla
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

- 1.- Corta pequeños trozos de lomo de 5 cm de diámetro aprox. Cocínalos de a poco en una sartén con un toque de aceite de oliva y condiméntalos con sal, pimienta y orégano a gusto, déjalos en su punto y reserva.
- 2.- Aparte, corta los zapallos italianos en rodelas de 0.5 cm aproximadamente y cocínalas en una sartén de teflón preferentemente por ambos lados, condimenta con un toque de sal y pimienta. Una vez que termines sigue con las berenjenas cortándolas de la misma manera (no la dejes reposar ya que se pueden tornar amargas).
- 3.- Luego arma torres intercalando láminas de zapallo italiano con láminas de carne y luego berenjenas según la fotografía. Repite el procedimiento hasta acabar con los ingredientes. Deja las torres sobre una lata de horno previamente enmantequillada. Calientalas en horno fuerte durante 8 a 10 minutos.
- 4.- Mientras prepara la salsa de carne MAGGI® según las indicaciones del envase, una vez listos los timbales sírvelos en platos y báñalos con la salsa recién preparada. Acompaña con papas duquesas y la ensalada que más te guste.



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	337 Kcal
Proteínas:	29.0 g
Grasa Total:	19.0 g
Colesterol:	81.0 mg
H. de Carbono:	12.8 g
Fibra Dietética:	4.60 g
Sodio:	433 mg