



Dificultad:  
Media



Porciones:  
5



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	642 Kcal
Proteínas:	40.0 g
Grasa Total:	20.6 g
Colesterol:	21.0 mg
H. de Carbono:	64.0 g
Fibra Dietética:	1.20 g
Sodio:	504 mg

## SALTEADO CREMOSO DE CARNE CON ARROZ AL PEREJIL

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite caliente
- 2 Dientes de ajo cortados finamente
- 700 g de Carne (posta rosada, punta paleta, asiento)
- 1 Taza de vino tinto
- 1 Cucharada de mostaza
- ½ Cucharadita de romero cortado finamente
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- 1 Sobre de salsa de carne MAGGI®
- ½ Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (100 ml)
- 1 Cucharadita de maicena
- 3 Tazas de agua caliente
- 1 Taza de perejil
- 1 Cucharadita de aceite
- 2 Tazas de arroz
- Sal y pimienta a gusto

### Preparación

1.- Calienta una sartén grande con el aceite indicado y agrega la carne con el ajo, saltea durante unos minutos hasta dorar la carne por todos sus lados revolviendo de vez en cuando. Una vez lista, vierte de una vez el vino tinto y remueve. Cocina durante 4 minutos hasta evaporar el vino levemente.

2.- Agrega la mostaza con el romero y los champiñones cortados en láminas, cocina durante 3 minutos a fuego medio revolviendo de vez en cuando. Una vez que la carne esté en su punto disuelve la salsa de carne MAGGI® en 300 ml de agua fría y vierte al salteado, cocina durante 6 a 8 minutos removiendo de vez en cuando, hasta conseguir una salsa levemente espesa.

3.- Luego, agrega la crema larga vida NESTLÉ® y revuelve hasta homogenizar. Condimenta con sal si fuese necesario y un toque de pimienta a gusto. Finalmente, disuelve la maicena en un poco de agua y agrega a la preparación,

cocina a fuego medio y hierva durante 15 segundos hasta que espese su salsa.

4.- Aparte, junta un poco del agua caliente con las hojas de perejil en el jarro de una mini pimer, procesa hasta moler las hojas. Luego, calienta una cacerola con el aceite indicado y agrega el arroz, calienta hasta que tome temperatura y vierte el agua con el perejil, condimenta con un toque de sal y pimienta. Revuelve y cocina tapado durante 20 minutos a fuego bajo y sobre un tostador. Una vez que el arroz esté cocido sirve de inmediato con la carne.

