



Dificultad:  
Media



Porciones:  
5



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 489 Kcal |
| Proteínas:       | 34.0 g   |
| Grasa Total:     | 10.4 g   |
| Colesterol:      | 81.0 mg  |
| H. de Carbono:   | 61.0 g   |
| Fibra Dietética: | 1.40 g   |
| Sodio:           | 718 mg   |

# SALTEADO GOULASH CON ZAPALLOS ITALIANOS Y ARROZ PIAMONTÉS

## Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite
- 600 g de Carne (posta negra, punta paleta, asiento)
- 1 Zapallo italiano grande cortado en cubos
- 1 Salsa de carne MAGGI®
- 1/4 Taza de vino
- 1 Cucharada de aceite
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 2 Tazas de arroz
- 1 Tarro chico de pimentón morrón en conserva molido
- 2 ½ Tazas de agua caliente
- ½ Cucharadita de orégano
- Sal y pimienta a gusto

## Preparación

1.- Calienta una cacerola con la cucharada de aceite indicada, agrega la carne y saltea durante unos minutos removiendo de vez en cuando hasta dorar por todos sus lados. Agrega los cubos de zapallos italianos y saltea durante unos segundos.

2.- Disuelve la salsa de carne MAGGI® en la cantidad de agua indicada en el envase y el vino blanco, agrega a la carne salteada con los zapallitos italianos y cocina semi-tapado a fuego medio durante 20 a 25 minutos revolviendo de vez en cuando hasta cocer la carne y conseguir la textura deseada en la salsa.

3.- Aparte calienta una cacerola con la cucharada de aceite, agrega el ajo y el arroz. Cocina hasta que tome temperatura revolviendo de vez en cuando y vierte de una vez el agua indicada con el pimentón molido. Condimenta con sal, pimienta y orégano a gusto. Cocina tapado a fuego bajo sobre un tostador durante 20 minutos hasta cocer el arroz completamente. Una vez listo, sirve ambas preparaciones de inmediato.