



TOMATICÁN RÁPIDO AL TUCO MAGGI®

Ingredientes

- 2 Cucharadas aceite
- 400 g Posta de paleta o abastero cortado en cuadritos
- ½ Cebolla cortada en pluma
- Sal, Pimienta, orégano a gusto
- ½ Taza de vino blanco
- 1 Tarro de TUCO® carne MAGGI®
- 1 ½ Tomate cortado en cubos
- 2 Tazas de choclo picado, fresco o congelado
- Perejil picado para espolvorear

Preparación

1.- En una cacerola con el aceite caliente, sofríe la carne por todos sus lados hasta dorar levemente. Agrega la cebolla y condimenta con sal, pimienta y orégano a gusto. Vierte de una vez el vino blanco y agrega el tomate, cocina durante 10 min. a fuego medio revolviendo de vez en cuando.

2.- Añade el tarro de TUCO® carne MAGGI® y el tomate en cubos, deja cocinar unos 15 min. aprox. Agrega el choclo y cocina 5 minutos más. Una vez listo y todo bien cocido decora con perejil picado finamente y sirve acompañado de arroz, puré o papas como más te guste.



Dificultad:
Baja



Porciones:
4



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	340 Kcal
Proteínas:	28.0 g
Grasa Total:	14.2 g
Colesterol:	0.6 mg
H. de Carbono:	23.7 g
Fibra Dietética:	3.20 g
Sodio:	430 mg