



CHULETAS GUISADAS A LA CHILENA

Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite
- 5 Chuletas de cerdo
- Pimienta y merkén a gusto
- 1 Zanahoria pelada y cortada en rodajas
- ½ Taza de agua caliente
- 1 Tarro de TUCO® carne MAGGI®
- 1 Taza de arvejas congeladas y cocidas
- 1 Estuche de puré de papas MAGGI® (125 g)
- 1 Cucharadita de mantequilla
- 1 Taza de leche SVELTY®

Preparación

1.- Calienta el aceite en una sartén grande y agrega las chuletas de cerdo, dóralas por ambos lados y condiméntalas con un toque de sal, pimienta y merkén a gusto. Agrega las zanahorias y el agua caliente. Tapa y cocina durante 6 minutos a fuego medio para avanzar la cocción de las chuletas y la zanahoria.

2.- Luego, agrega la salsa TUCO® carne MAGGI® y las arvejas, cocina nuevamente durante 6 minutos hasta cocer todo completamente. Mientras, prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase y con los ingredientes indicados.

3.- Una vez listo, sirve las chuletas cocidas bañadas en su salsa. Si la preparación quedara un poco seca o muy espesa, puedes agregar más agua caliente hasta conseguir la textura deseada.



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 411 Kcal |
| Proteínas: | 22.8 g |
| Grasa Total: | 14.5 g |
| Colesterol: | 41.0 mg |
| H. de Carbono: | 47.0 g |
| Fibra Dietética: | 0.00 g |
| Sodio: | 534 mg |