



## 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

### 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