



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	573 Kcal
Proteínas:	27.6 g
Grasa Total:	14.0 g
Colesterol:	112. mg
H. de Carbono:	76.8 g
Fibra Dietética:	5,9 g
Sodio:	881 mg

BUDÍN DE TALLARINES

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 2 Cebollas medianas cortadas finamente
- 1 ½ Taza de carne molida
- 1 Cucharadita ají de color
- Orégano seco, comino a gusto
- 1 Tableta de caldo de carne MAGGI®
- 1 Cucharada de harina
- 1 Paquete de tallarines (400 g)
- 1 Sobre de salsa blanca MAGGI®
- 1 ½ Taza de leche SVELTY®
- 2 Huevos ligeramente batidos

Preparación

1.- Calienta una sartén con las dos cucharadas de aceite y saltea la cebolla durante unos segundos. Agrega la carne y condimenta con ají color, orégano y comino a gusto. Agrega la tableta de caldo de carne MAGGI® desmenuzada y cocina durante 6 a 8 minutos removiendo de vez en cuando hasta cocer completamente los ingredientes.

2.- Aparte cocina los fideos en abundante agua caliente con sal y laurel durante 10 minutos según las indicaciones del envase. Una vez listos y cocidos, escurre su agua y devuélvelos a la cacerola con un toque de aceite para que no se peguen y reserva. Mientras prepara la salsa blanca MAGGI® con la leche SVELTY® indicada y según las indicaciones del envase. Una vez lista agrega los huevos y bate hasta homogenizar. Reserva.

3.- Extiende las mitad de los fideos sobre una fuente apta para horno previamente enmantequillada, agrega todo el pino preparado y cubre con la otra mitad de los fideos cocidos. Vierte toda la salsa blanca con los huevos sobre la preparación y lleva a horno pre-calentado a 180°C durante 20 a 25 minutos hasta cuajar y dorar levemente la preparación. Retira del horno y sirve de inmediato.