



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
90 minutos

## Información Nutricional

Energía:	236 Kcal
Proteínas:	31.0 g
Grasa Total:	8.5 g
Colesterol:	97.0 mg
H. de Carbono:	4.6 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	842 mg

## PLATEADA AL HORNO CON PURÉ DE PAPAS AL MERKÉN

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de vinagre
- ½ Cucharadita de pimienta
- 1 Cucharada de orégano
- 1 Cucharadita de ají color
- 1/2 Taza de agua caliente
- 2 Tabletas de caldo de costilla MAGGI®
- 1 ½ Kg de Plateada limpia
- 1 Ramito de perejil
- 2 Dientes de ajo cortados finamente
- 1 Taza de vino blanco
- 1 Sobre de salsa de carne MAGGI®
- 1 puré de papas MAGGI® (250 g)
- 1/2 Cucharadita de merkén
- 1 Cucharada de pasta de aji

### Preparación

1.- En un recipiente pequeño mezcla el vinagre con la pimienta, orégano y ají color. Añade el agua caliente y luego agrega las tabletas de caldo de costilla MAGGI® desmenuzadas, revuelve bien hasta homogenizar.

2.- En una fuente extendida acomoda el trozo de carne y vierte la preparación anterior, remueve para que quede bien impregnado. Luego calienta una sartén grande con dos cucharadas de aceite y dora la carne por todos sus lados, luego agrega el ajo cortado finamente y las hojas de perejil. Vierte el vino blanco de una vez y deja cocinar tapado a fuego medio durante 30 minutos dando vuelta de vez en cuando.

3.- Luego del tiempo transcurrido, devuelve la carne con todos sus jugos a la fuente extendida y lleva a horno pre-calentado a temperatura baja durante 60 minutos o más hasta que veas que la carne esté completamente blanda.

4.- Mientras, prepara la salsa de carne MAGGI® según las indicaciones del envase y vierte la preparación sobre la carne y remueve para concentrar aún más sus jugos y reserva con el horno apagado. Mientras, prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase y mézclalo con el merkén y la pasta de ají con suaves movimientos. Retira la carne del horno, porciona y sirve de inmediato con el puré recién preparado.

**Nota**

Puedes reemplazar el proceso del paso dos y hacerlo en una olla a presión para asegurar que la textura de la carne quede completamente blanda.

