



## ESTOFADO DE CARNE CON ENSALADA FRESCA

### Ingredientes

- 1 Base jugoso al horno estofado de carne MAGGI®
- 600 g de Carne cortada en cubos
- 2 Papas peladas cortadas en gajos
- 1 Cebolla cortada en pluma
- ½ Taza de arvejas (frescas o congeladas)
- 1 Lechuga cortada bien lavada
- 2 Paltas cortadas
- 3 Tomates cortados o 1 bandeja de tomates cherry
- 5 Cucharadas de aceite de oliva
- 3 Cucharadas de jugo de limón

### Preparación

1.- Prepara la carne junto a las papas, cebollas y arvejas con la base para jugoso al horno estofado de carne MAGGI® según las indicaciones del envase.

2.- Corta la lechuga en trozos medianos y reserva. Pela las paltas y retírales su cuezco, córtalas en medias lunas y agrégalas a la lechuga. Luego, pela y corta los tomates en gajos y también júntalos con la lechuga. Por otro lado, junta en un bowl mediano el aceite de oliva con el jugo de limón y condimenta con sal y pimienta a gusto. Remueve hasta juntar levemente (puedes agregar un poco de mayonesa para espesar y conseguir la textura que más te guste).

3.- Al terminar, sirve la ensalada con el estofado de carne recién sacado del horno. Vierte sobre la ensalada un poco de la salsa fría preparada anteriormente.



Dificultad:  
Media



Porciones:  
5



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

Energía:	428 Kcal
Proteínas:	32.0 g
Grasa Total:	23.0 g
Colesterol:	78.0 mg
H. de Carbono:	24.0 g
Fibra Dietética:	4,7 g
Sodio:	733 mg