



## BROCHETAS ESPECIALES AL CALDO DE COSTILLA

### Ingredientes

500 g Carne molida (tártaro preferentemente)

1 Cebollín picado en cuadritos finamente

1 Taza de perejil picado fino

2 Tabletas de caldo de costilla Come Bien, Vive Bien MAGGI® Palos de brocheta medianos, remojados previamente en agua.

### Preparación

1.- En un bowl junta la carne molida con el cebollín y el perejil. Condimenta con una tableta de caldo de costilla Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada, revuelve y mezcla bien.

2.- Con la palma de tus manos limpias, toma un puñado de carne molida, cubre la mitad de los palitos y dale una forma alargada. Déjalas con cuidado en una bandeja.

3.- Una vez listas, puedes cocinarlas a la parrilla o al horno con temperatura alta de 180°C durante 20 minutos aprox. dando vuelta de vez en cuando. Cuando las sirvas, puedes decorarlas con un ramito de perejil.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
12



Tiempo:  
20 minutos

### Información Nutricional

Energía:	76 Kcal
Proteínas:	9.9 g
Grasa Total:	1.3 g
Colesterol:	28.3 mg
H. de Carbono:	0.5 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	150 mg