



## CARACOLITOS CON SALTEADO DE CARNE A LA ESPINACA

### Ingredientes

- 500 g Posta rosada cortada en cubos pequeños
- 1 Cucharada de aceite
- 3 Puerros cortados finamente
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- 1 Bandeja de tomates cherry partidos en mitades
- 1½ Cucharadita de caldo líquido TUTOQUE® carne MAGGI®
- 1 Paquete de pastas tipo caracolitos (400 g)
- 1 Tarro de crema NESTLÉ® (236 g)
- ½ Paquete de espinacas pasadas por agua hirviendo
- Pimienta a gusto

### Preparación

1.- Calienta una sartén con el aceite indicado y agrega la carne de manera extendida sin remover. Una vez que veas los bordes levemente dorados, remueve y agrega de inmediato el puerro cortado finamente. Saltea durante unos minutos y luego agrega los champiñones en láminas.

2.- Condimenta el salteado con el caldo líquido TUTOQUE® carne MAGGI® y remueve, saltea hasta cocer todo completamente. Finalmente agrega los tomates cherry y reserva. Mientras, cocina las pastas en abundante agua caliente con un toque de sal y aceite según las instrucciones del envase. Una vez listas escúrrelas y devuelve a la cacerola con un toque de aceite para que no se peguen.

3.- En el jarro de una mini pimer junta la crema NESTLÉ® con las hojas de espinacas y procesa a velocidad alta hasta moler completamente y conseguir una preparación de color verde. Una vez lista, añade el salteado a las pastas y agrega la crema recién preparada, revuelve todo hasta distribuir bien los ingredientes y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
35 minutos

### Información Nutricional

Energía:	614 Kcal
Proteínas:	38.0 g
Grasa Total:	19.0 g
Colesterol:	101. mg
H. de Carbono:	30.0 g
Fibra Dietética:	7 g
Sodio:	640 mg