



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
35 minutos

## Información Nutricional

Energía:	509 Kcal
Proteínas:	26.0 g
Grasa Total:	27.0 g
Colesterol:	83.0 mg
H. de Carbono:	38.0 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	130 mg

## BUDÍN PROVENZAL

### Ingredientes

- 1 Sobre de puré de papas MAGGI® (250 g)
- 2 Cucharadita de sal
- 2 Cucharaditas de mantequilla
- 2 Tazas de leche líquida
- 3 Cucharadas de aceite
- 1 Cebolla grande cortada en pluma
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- ½ Kg de Carne de cerdo molida
- 1 Cucharadita de orégano
- Comino a gusto
- Sal y pimienta a gusto
- ½ Cucharadita de ají en pasta (opcional)
- 2 Cucharaditas de perejil picado fino

### Preparación

1.- En una cacerola prepara el puré de papas MAGGI® según indicaciones del envase con la sal, mantequilla y leche líquida indicada, pero sólo con 2 tazas del agua caliente indicada en el envase. Una vez listo reserva.

2.- Aparte, calienta una sartén con el aceite indicado y agrega la cebolla con el ajo y cocina hasta ablandar. Agrega la carne de cerdo molida y condimenta con sal, pimienta, orégano, comino. Revuelve y cocina a fuego medio durante 6 minutos aprox. Una vez listo agrega el ají en pasta (opcional) y el perejil.

3.- En una fuente de horno previamente enmantequillada dispone una capa con la mitad del puré de papas MAGGI® preparado, luego agrega todo el pino de cerdo y cubre con el resto del puré. Lleva a horno fuerte hasta calentar bien y gratinar.

#### Sugerencia

Puedes agregar queso rallado o cebolla en pluma antes de hornear para dar un mejor color a la preparación.