



## CARNE A LA GRILLA

### Ingredientes

- 1 Tableta de caldo de carne MAGGI®
- ¼ Taza de aceite de oliva
- ¼ Taza de agua caliente
- ½ Cucharadita de pimienta molida fina
- ½ Cucharadita de orégano
- Sal a gusto
- 1 Kg de Carne parrillera cortado en trozos

### Preparación

1. Junta todos los ingredientes con la tableta de caldo de carne MAGGI® previamente desmenuzada y revuelve bien hasta homogenizar, baña los trozos de carne con esta preparación y reposa durante 30 min. como mínimo.

2. Cocina en grilla o parrilla como más te guste durante 30 min. aprox. hasta cocer completamente, agrega sal si es necesario. Una vez lista, sirve de inmediato acompañada de una deliciosa ensalada de papas mayo o la que más te guste.

### Tips

En el caso de lomo vetado o liso, aprovechas bien su sabor solamente con sal y pimienta, te aconsejamos en usar este tipo de adobo para carnes con huesos o la que más te guste



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
35 minutos

### Información Nutricional

Energía:	443 Kcal
Proteínas:	48.0 g
Grasa Total:	22.0 g
Colesterol:	139. mg
H. de Carbono:	1.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	554 mg