



CARNE A LA FRANCESA CON CREMA

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 750 g Asiento cortado en cubos
- 1 Cebolla grande cortada finamente
- 2 Zanahorias cortadas en cubos medianos
- ½ Taza de vino tinto
- 1 Bandeja de champiñones
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- ½ Taza de agua caliente
- 1 Tarro de crema SVELTY® (157 g)
- Pimienta y orégano a gusto
- 1 Cucharada de perejil picado

Preparación

1.- Calienta una cacerola con el aceite indicado y a agrega la carne cortada en cubos. Saltea durante unos minutos hasta dorar por todos su lados. Luego agrega la cebolla con la zanahoria y saltea durante unos segundos más.

2.- Vierte de una vez la taza de vino tinto y los champiñones, condimenta con la tableta de caldo de costilla MAGGI® previamente disuelta en ½ taza de agua caliente. Agrega un toque de pimienta y orégano a gusto. Cocina tapado a fuego medio durante 15 minutos.

3.- Una vez todo cocido y la carne esté blanda, retira del fuego y agrega de una vez la crema SVELTY®; revuelve y al momento de servir espolvorea el perejil picado finamente.



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	371 Kcal
Proteínas:	38.0 g
Grasa Total:	16.8 g
Colesterol:	17,6 mg
H. de Carbono:	13.8 g
Fibra Dietética:	2,2 g
Sodio:	566 mg