GUISO DE CARNE A LA MEXICANA

Dificultad: Baja

Porciones: 5

Tiempo: 35 minutos

Ingredientes

700 g de carne cortado en cubos (asiento, posta rosada, lomo)

1 ½ Cucharada de harina

2 Cucharadas de aceite

½ Taza de vino tinto

1 Taza de agua caliente

1 Cebolla cortada en plumas

1 Pimentón rojo y otro verde cortado en cuadritos

2 Taza de choclo congelado

3 Tomates pelados, sin semillas y cortados en

½ Ají verde cortado finamente (opcional)

1 Tarro chico de crema NESTLÉ® 157 g

Sal y pimienta

Preparación

1.- Pasa los cubos de carne por la harina hasta dejarlos impregnados por todos sus lados. De inmediato calienta el aceite en una sartén y acomoda los trozos sin amontonarlos. Cocínalos hasta dorarlos por todos sus lados y se desprendan fácilmente de la sartén sin que se peguen.

2.- Vierte de una vez el vino tinto con el agua caliente y cocina 5 minutos removiendo de vez en cuando a fuego medio hasta espesar los jugos de la preparación. Agrega la cebolla con el pimentón y el choclo, cocina durante otros 5 minutos más hasta cocinar los vegetales. De inmediato agrega los tomates con el ají verde y remueve para distribuir.

3.- Condimenta la preparación con sal y pimienta a gusto, cocina unos minutos más hasta cocer bien todos los ingredientes. Finalmente retira del fuego y agrega la crema NESTLÉ® y revuelve hasta integrarla en toda la preparación. Una vez lista, sirve cuando gustes

Información Nutricional

Energía:	429 Kcal
Proteinas:	33.2 g
Grasa Total:	22.5 g
Colesterol:	195 mg
H. de Carbono:	19.2 g
Fibra Dietética:	2,7 g
Sodio:	142 mg

acompañada de arroz blanco o puré de papas MAGGI®.