



GUISADO DE CARNE CON PAPAS Y ARVEJAS

Ingredientes

2 Cucharadas de aceite

1 Diente de ajo cortado finamente

700 g Carne de carne cortada en cubos (posta paleta, asiento, pollo ganso)

½ Taza de vino tinto

5 Papas pequeñas peladas y cortadas en cuartos

½ Cucharadita de orégano

¼ Cucharadita de ají color

1 Pizca de comino

1 Tazas de arvejas frescas o congeladas

1 ½ Taza de agua fría

1 Sobre de salsa de carne MAGGI®



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	411 Kcal
Proteínas:	37.5 g
Grasa Total:	14.5 g
Colesterol:	97 mg
H. de Carbono:	19.5 g
Fibra Dietética:	1,5 g
Sodio:	340 mg

Preparación

1.- Calienta el aceite con el ajo en una olla, agrega la carne y dórala por todos lados. Vierte de una vez el vino tinto y agrega las papas y todos los condimentos. Deja cocinar a fuego medio durante 10 minutos con olla tapada hasta avanzar la cocción de las papas.

2.- Luego, agrega las arvejas congeladas y cocina 5 minutos más removiendo de vez en cuando, si ves que la preparación está un tanto seca, agrega un poco de agua caliente.

3.- Mientras, disuelve la salsa de carne MAGGI® en el agua indicada, y agrega a la olla, cocina durante 5 minutos más hasta que hierva y espesen todos sus jugos, finalmente verifica la cocción de las papas y sirve de inmediato.

Sugerencia

Puedes servir acompañado con una ensalada fresca de hojas verdes o tomates como más te guste.