



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
35 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 318 Kcal |
| Proteínas:       | 6.4 g    |
| Grasa Total:     | 15.6 g   |
| Colesterol:      | 13,9 mg  |
| H. de Carbono:   | 40.2 g   |
| Fibra Dietética: | 0,2 g    |
| Sodio:           | 280 mg   |

## GUISO DE MOTE AL CILANTRO

### Ingredientes

- 1 Sobre de salsa blanca MAGGI®
- 1 Taza de hojas de cilantro
- ¼ Taza de aceite de oliva
- ½ Diente de ajo (sin su centro)
- 1 Tarro de crema SVELTY®
- Sal y pimienta recién molida
- 3 Tazas colmadas de mote cocido

### Preparación

1.- Prepara la salsa blanca MAGGI® según las indicaciones del envase, una vez lista deja reposar tapada mientras preparas el siguiente paso.

2.- Aparte, junta en el jarro de una mini pimer o una pequeña jugera las hojas de cilantro con el aceite de oliva, añade el ajo sin su centro y la crema SVELTY®. Procesa a velocidad fuerte hasta conseguir una molienda de color verde bien homogénea.

3.- Luego, añade el mote cocido a la cacerola con la salsa blanca ya preparada, agrega la crema verde y remueve hasta integrar bien ambas preparaciones. Una vez listo, condimenta con sal y pimienta a gusto y sirve cuando gustes.

#### Nota

Puedes acompañar tu receta con un delicioso salmón o reineta a la plancha con un toque de limón.