



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.