

## RAGOUT DE MOTE ESTILO FRANCÉS



### Ingredientes

- 2 Cucharadas de mantequilla
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- ½ Diente de ajo cortado finamente
- 500 g de mote cocido
- ½ Cebolla cortada en cubos pequeños
- ¼ Taza de vino blanco
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ® 236 g
- Sal y Pimienta a gusto
- ½ Taza de queso parmesano recién rallado

### Preparación

1.- Calienta la mantequilla con el aceite de oliva en una sartén y añade el ajo con la cebolla cortada finamente. Saltea durante un par de segundos hasta ablandarlos, agrega el mote cocido y cocina hasta que tome mayor temperatura, vierte el vino blanco de una vez y cocina a fuego fuerte hasta que se evapore.

2.- Añade los champiñones cortados en láminas y saltéalos en el mote hasta cocerlos bien. Condimenta con sal y pimienta, finalmente y fuera del fuego añade la crema NESTLÉ® y el queso rallado, remueve hasta integrar bien. Una vez listo, sirve de inmediato acompañado de un trozo de carne o pescado como más te guste.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	509 Kcal
Proteínas:	9.7 g
Grasa Total:	35.7 g
Colesterol:	74 mg
H. de Carbono:	36.8 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	209 mg