



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	418 Kcal
Proteínas:	32.9 g
Grasa Total:	23.7 g
Colesterol:	185, mg
H. de Carbono:	18.4 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	938 mg

GRATIN DE JAIBA

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cebolla cortada finamente
- ½ Pimentón verde cortado finamente
- 1 Cucharadita de ají color
- 1/3 Cucharadita de tomillo cortado finamente
- 1 Cucharadita de mostaza
- 500 g de carne de jaiba, desmenuzada
- ¼ Taza de vino blanco
- 1 Tarro de LECHE EVAPORADA IDEAL NESTLÉ
- Sal y pimienta
- 2 Cucharadas rasas de maicena
- 3 Huevos
- 80 g queso parmesano rallado
- Perejil cortado finamente a gusto

Preparación

1.- Calienta el aceite con la mantequilla en una olla mediana y sofríe la cebolla con el pimentón, añade el ají color y una vez que la cebolla esté más blanda finaliza con la mostaza. Luego, agrega la carne de jaiba y cocina durante 5 a 7 minutos hasta que tome mayor temperatura.

2.- Vierte de una vez el vino blanco y cocina durante 4 minutos más hasta que evapore un tanto su fuerte sabor. Luego, vierte la LECHE EVAPORADA IDEAL NESTLÉ y condimenta con sal y pimienta a gusto. Revuelve e integra bien los ingredientes, luego verifica la textura de la preparación que debe estar cremosa; si no es así agrega la maicena disuelta en un poco de leche y cocina hasta hervir y espesar.

3.- Retira la preparación del fuego y agrega de una vez los huevos, revuelve rápidamente para integrarlos, vierte la preparación en pocillos individuales y espolvoréalos con queso parmesano y perejil. Lleva a horno caliente hasta



cuajar y dorar la superficie, retíralos del horno y sirve de inmediato.

