



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	349 Kcal
Proteínas:	6.6 g
Grasa Total:	15.0 g
Colesterol:	40.0 mg
H. de Carbono:	46.0 g
Fibra Dietética:	4.50 g
Sodio:	230 mg

MOLDE BICOLOR DE PAPA Y COCHAYUYO

Ingredientes

- 2 Tazas de leche líquida
- 1 Caja de puré de papas MAGGI® (250 g)
- 3 Cucharaditas de mantequilla
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Cebolla grande cortada finamente
- 1 Tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- ½ Paquete de cochayuyo remojado y picado fino (3 tazas)
- 2 Cucharadas de ciboulette picado fino
- 1 Tarro chico de crema SVELTY® 157 g

Preparación

1.- Vierte la leche líquida en una olla y hierva, retira del fuego y agrega la mantequilla. Revuelve hasta derretir y de inmediato incorpora las dos bolsas de puré de papas MAGGI®, revuelve suavemente hasta homogenizar y conseguir una preparación de textura espesa.

2.- Aparte, en una sartén a fuego medio calienta el aceite y saltea la cebolla, agrega la tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada, añade el cochayuyo escurrido, el ciboulette y la crema SVELTY®. Revuelve de vez en cuando y deja cocinar tapado durante 1 minuto sin que hierva.

3.- En un molde largo previamente enmantequillado acomoda una capa de pino, cubre con una capa de puré de papas MAGGI® y repite esta operación 2 veces, terminando con puré. Lleva a horno fuerte durante 8 a 10 minutos hasta calentar y dorar. Una vez listo, desmolda, porciona y sirve de inmediato.