



MINI CHURRASCOS AL CALDO DE COSTILLA

Ingredientes

- 12 Unidades de pan frica pequeños (aproximados 3 cm diámetro)
- 6 Rebanadas de churrasco
- 2 Cucharadas aceite de oliva
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- 1 Docena de tomate cocktail en rebanadas
- 1 Palta molida
- 2 Cucharadas de mayonesa light

Preparación

1.- Corta los churrascos en trozos de un tamaño similar al del pan. Calienta una sartén con el aceite de oliva y acomoda los churrascos. Condimenta con el caldo de costilla MAGGI® desmenuzado y cocina por ambas partes hasta dorarlos levemente.

2.- Rellena cada pan de frica pequeño con carne, continúa con la palta molida y finalmente los tomates. Cubre con una capa de mayonesa la tapa del pan por la parte interna y termina de armar tus mini churrascos. Una vez listos sírvelos de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	122 Kcal
Proteínas:	3.9 g
Grasa Total:	5.9 g
Colesterol:	75,9 mg
H. de Carbono:	12.9 g
Fibra Dietética:	1,8 g
Sodio:	324 mg