



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	150 Kcal
Proteínas:	8.3 g
Grasa Total:	9.4 g
Colesterol:	183 mg
H. de Carbono:	6.5 g
Fibra Dietética:	0,2 g
Sodio:	240 mg

MINI LOMO A LO POBRE

Ingredientes

- 2 Cucharadas aceite de oliva
- 1 Cebolla mediana cortada en pluma
- ¼ Kg. De lomo de vacuno cortado en delgadas láminas
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- Pimienta a gusto
- 1 Paquete pequeño de papas fritas (chips)
- 12 Huevos de codorniz

Preparación

1.- Calienta una sartén pequeña con una cucharada de aceite de oliva y saltea la cebolla en pluma a fuego medio, condimenta con un toque de sal. Remueve de vez en cuando hasta dorarla levemente.

2.- Mientras, calienta otra sartén con una cucharada de aceite y saltea las láminas de carne. Condimenta con el caldo de costilla MAGGI® y cocina hasta dorar por todos lados.

3.- Rellena una papa frita con un trozo de carne, sobre ella acomoda la cebolla estofada y al momento de servir prepara los huevos de codorniz cuidadosamente igual que un huevo frito, púsalo en la preparación y sirve de inmediato.