

PAVO A LA NAPOLITANA



Ingredientes

- 3 Tutos cortos de ala de pavo deshuesados
- 2 Cucharadas de harina
- 3 Cucharadas de aceite
- 4 Rebanadas de jamón ahumado cortados en cubos pequeños
- 1 Cebolla cortada finamente
- 1 Tableta de caldo ajo y cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 1 Taza de agua caliente
- 2 Tomates grandes pelados y cortados en cubos pequeños
- ½ Taza de vino tinto
- 1 Cucharada de orégano
- Pimienta a gusto
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 237 Kcal |
| Proteínas: | 13.0 g |
| Grasa Total: | 13.0 g |
| Colesterol: | 10.0 mg |
| H. de Carbono: | 11.3 g |
| Fibra Dietética: | 1.60 g |
| Sodio: | 356 mg |

Preparación

1.- Pasa los tutos cortos de pavo por la harina y déjalos a un lado. Calienta una cacerola con el aceite indicado y agrega los tutos de pavo, dora por todos sus lados y agrega de inmediato el jamón con la cebolla. Cocina durante unos minutos revolviendo de vez en cuando.

2.- Condimenta con la tableta de caldo ajo y cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada y vierte de inmediato el agua caliente. Agrega el tomate cortado, la taza de vino tinto y revuelve.

3.- Luego, agrega el orégano y un toque de pimienta a gusto. Finalmente agrega los champiñones cortados en láminas y cocina a fuego medio, semi-tapado durante 20 a 25 minutos revolviendo de vez en cuando, hasta cocer el pavo completamente. Una vez listo sirve de inmediato acompañado con todas las verduras y jugo de la preparación.

Sugerencia

Puedes acompañar esta receta con puré de papas MAGGI® recién preparado.