



SALTEADO DE CARNE MOLIDA CON CHAMPIÑONES

Instrucciones:

1. En una sartén grande, agregar aceite esperar que caliente y luego agregar las cebollas, los pimientos, los champiñones y el ajo, sofreír a fuego medio durante 5 a 8 minutos, revolviendo con frecuencia.
2. Una vez salteadas las verduras, agregarla mantequilla y revolver, incorporar la carne molida y continuar sofrriendo hasta que suelte y absorba sus propios jugos.
3. Agregar los condimentos y luego agregar los tomates y revolver nuevamente, verter el caldo, bajar el fuego y cocinar hasta que los tomates estén blandos. Luego disfrutar y servir con lo que mas gustes.



10
MINUTOS



20
MINUTOS



DE 4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 lb (450 gr.) de carne molida de res
- 1 cebolla amarilla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 150 gramos de champiñones, cortados en rebanadas
- 2 pimientos, picados
- 1 tomate grande, picado
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharaditas de pimentón en polvo
- ½ cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta al gusto
- ½ taza de caldo de res

Notas:

*Puedes agregarle vegetales extras, como zanahorias, papas, camotes, etc. o también guisantes, brócoli. Lo que gustes y tengas en casa.