

Magro al ajillo

Ingredientes:

- CARNE MAGRA DE TERNERA CRUDA (110.97 gr.)
- PATATA NUEVA CRUDA (77.49 gr.)
- AGUA MINERAL DE MESA (23.49 gr.)
- ACEITE DE OLIVA (19.44 gr.)
- PIMIENTO ROJO CRUDO (12.63 gr.)
- VINOS DE MESA (12.42 gr.)
- CEBOLLA CRUDA (5.65 gr.)
- AJO CRUDO (6.15 gr.)
- SAL COMÚN DE MESA (1 gr.)
- ZUMO DE LIMÓN NATURAL (50 gr.)
- TOMILLO SECO (0.5 gr.)



Preparación:

Cocinado de todos los ingredientes en marmita

Datos de Interés:

Creado por:	Nutriplato (info@nutriplato.es)
Categoría:	Carnes
Tratamiento:	HERVIDO
Intensidad:	NULO
Peso Total:	270 gr.
Comensales:	1
Tags:	Magro; Ajillo
Observaciones:	Magro de cerdo rehogado con aceite y ajos y con un toque de vino blanco y tomillo