

# 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:

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