



## **PICADILLO A LA CRIOLLA**

Atrévete a preparar este Picadillo a la criolla de 4 porciones

4 porciones porciones / Dificultad baja / 30 minutos

## **INGREDIENTES**

- 1 libra de picadillo.
- 1 papa pelada y picada en cubitos pequeños.
- 1 sobre de Naranja Agria MAGGI®.
- 1 tableta Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®.
- 1 cebolla cortada en dados pequeños.
- 1 ají cortado en dados.
- 6 dientes de ajo picados finamente.
- 1 taza de puré de tomate.
- ½ taza de vino seco.
- ½ taza de agua.
- ½ cucharadita de comino.
- Pimienta negra molida.
- Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Coloca el picadillo en un bol y sazona con la cebolla, los ajíes, el ajo, el comino, la sal al gusto y la **Naranja Agria MAGGI®**. Deja reposar por 10 minutos.
2. Aparte, fríe la papa en aceite bien caliente y resérvala para después.
3. En una sartén caliente cuatro cucharadas de aceite y sofríe el picadillo durante 5 minutos, removiendo para que no se pegue.
4. Adiciona el puré de tomate, el vino seco y la tableta de **Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®**, previamente triturada.
5. Revuelve y deja cocer por 5 minutos.
6. Luego añade las papas y media taza de agua y cocina por unos minutos más. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
7. Por último, sirve caliente en una fuente para la ocasión.