



QUIMBOMBÓ GUISADO

Descubre como preparar este Quimbombó guisado

5 porciones porciones / Dificutad baja / 30 minutos

INGREDIENTES

3 tazas de quimbombó picado en rodajas.
1 taza de chorizo picado en rodajas.
1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
4 dientes de ajo machacados.
½ taza de cebolla picadita.
½ taza de ají pimiento picado en trocitos.
2 cucharadas de puré de tomate.
½ cucharadita de orégano.
3 cucharadas de cilantro.
1 taza de agua.
1 sobre de Naranja Agria MAGGI®.
Pimienta negra molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En un cazo mediano, calienta un poco de aceite y saltea unos minutos la cebolla con el ajo y el ají. Agrega el puré de tomate y mezcla por unos segundos.
2. Incorpora el chorizo, el orégano y el cilantro y sigue salteando, removiendo constantemente.
3. Cuando el chorizo desprenda toda su grasa, adiciona el quimbombó, el agua, la Naranja Agria MAGGI® y la Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
4. Deja cocinar alrededor de 10 minutos o hasta que el quimbombó quede bien cocido. Rectifica con sal y pimienta.
5. Retira del fuego y sirve caliente.