

Maggi



SORPRESA DE CARNE CON SALSA DE TOMATE

Comparte esta Sorpresa de carne con salsa de tomate para 6 personas

6 porciones porciones / Dificultad baja / 50 minutos

INGREDIENTES

1 cebolla mediana rallada.
3 dientes de ajo triturados.
½ ají pimiento rojo cortado en cubitos.
1 libra de carne molida.
¼ taza de jamón cortado en cubitos.
¼ taza de tocineta ahumada cortada finamente.
1 tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®.
1 cucharada de pan molido.
2 huevos crudos.
3 huevos cocidos.
Pimienta blanca molida al gusto.
Hojitas de perejil (opcional).

PARA LA SALSA:

1 taza de cebolla cortada finamente.
1½ taza de ají pimiento cortado en cubitos.
1 cucharadita de sal.
2 tazas de agua.
6 cucharadas de Pasta de Tomate MAGGI®.
2 hojas de laurel.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a temperatura media.
2. En una sartén con aceite, sofríe la cebolla, el ajo y el ají pimiento por unos segundos. Retira del fuego.
3. En un bol, une la carne molida con el jamón, la tocineta, los huevos crudos, el pan, la pimienta y la tableta Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®, previamente triturada.
4. Mezcla la preparación con la cebolla y los otros condimentos antes sofritos.
5. Unta con aceite las paredes de moldes individuales aptos para el horno. Añade en cada molde una porción de carne, luego la mitad de un huevo duro y cubre totalmente con carne, pero sin ocupar toda la altura del recipiente.
6. Lleva al horno y cocina por alrededor de 30 minutos.
7. Mientras, para la salsa, saltea todos los ingredientes con un poco de aceite y deja cocinar durante 20 minutos a fuego lento.
8. Transcurrido este tiempo desmolda la carne.
9. Sirve con la salsa por encima. Puedes acompañar con ensalada y arroz.