Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Magra murciana de cabeza de lomo

4 raciones · 571 kcal

Ingredientes

- **1/2kg** cabeza de lomo cortado en dados
- **2** cebollas en dados
- **2** pimientos rojos en dados
- **2 dientes** de ajo en brunoise
- **2 cucharaditas** de azúcar
- **800gr** de patatas en dados
- **800gr** de tomate natural triturado
- Aove
- Aceite para freír

POR RACIÓN

Proteínas	32 g
Grasas	25 g
Hidratos	57 g
Fibra	9,6 g

Elaboración

1. En una cacerola con un chorrito de aove sellamos la carne, retiramos y reservamos.
2. En la misma cacerola ponemos la cebolla, pimiento y ajos, pochamos y una vez esté listo agregamos el tomate, el azúcar y freímos.
3. Agregamos la carne, dejamos cocinando unos minutos más y mientras freímos las patatas, retiramos sobre papel absorbente, servimos todo y listo para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya