



FILETE DE RES EN Salsa DE CHILE MORITA

 15 minutos

 40 minutos

 4 porciones

INGREDIENTES

- 10 gramos de chile morita
- 1 Pieza de diente de ajo [5 g]
- 180 gramos de jitomate
- 2 cucharaditas de aceite de oliva [10 g]
- 125 gramos de vino tinto
- 140 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal [6 g]
- 2.5 cucharaditas de azúcar blanca [10 g]
- 400 gramos de filete de res
- 1 cucharada de fécula de maíz [8 g]
- 25 gramos de mantequilla sin sal

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [229 g]	% DDR
ENERGÍA	110 kcal	252 kcal	13 %
GRASA	5 g	11 g	17 %
GRASAS SATURADAS	2 g	4 g	19 %
COLESTEROL	27 mg	62 mg	21 %
SODIO	280 mg	643 mg	27 %
H. CARBONO	4 g	8 g	3 %
AZÚCARES	1 g	3 g	–
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	1 g	3 %
PROTEÍNA	11 g	25 g	–