Tournedo Al Romero Con Hongos (apto DIV)

Receta Saludable

4 porciones | Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **4 uni** tournedo de lomo de peceto magro de 120 g
- ✔ **200 gr** hongos frescos
- ✔ **1 taza** caldo light
- ✔ **1 ramito** romero fresco
- ✔ **Cant. nec.** sal

Preparación

1. Cortar la carne en trozos y cubrirla con rocío vegetal.
2. Calentar una sartén honday dorarla.
3. Incorporar el caldo, el romero y sal, cuando rompa en ebullición colocar los champiñones fileteados.
4. Cocinar 8 minutos aprox.
5. Servir caliente.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038