Peceto a la naranja

Cooking Service

Receta Saludable

5 porciones | 30 min prep | 30 min cocción | 60 min total | Media | Almuerzo

Ingredientes

- **600 gr** peceto
- **1 uni** naranja *(ralladura)*
- **1 taza** caldo desgrasado
- **2 hojas** laurel
- **1 uni** tomate
- **1 uni** cebolla
- **Can. Nec.** pimienta

Preparación

1. Calentar bien una sartén de teflón y dorar el peceto cortado en rodajas.
2. En la misma sartén colocar el tomate pelado sin semillas y picado, la ralladura de naranja, cebolla picada, pimienta y laurel.
3. Dejar hervir 5 minutos, agregar la carne, tapar y cocinar hasta que este lista, añadiendo caldo si fuera necesario.

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