



PUNTAS DE RES CON BROCOLI Y CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 diente de ajo, picado
- ½ cebolla picada
- 250 g de jamón de pavo, cortado en cuadros
- 500 g de puntas de res
- 200 g de champiñones, fileteados
- 1 pieza de brócoli, cortado en ramilletes y ligeramente cocido
- Perejil, picado al gusto
- ¼ de taza de salsa de soya
- Sal y pimienta, al gusto

Para el arroz:

- 2 ¼ de taza de caldo de pollo (565 ml)
- 1 diente de ajo
- ¼ de trozo de cebolla
- 1 cucharada de caldo de pollo, en polvo
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente

Procedimiento:

1. Para las puntas, calienta el aceite, fríe el ajo y la cebolla. Agrega el jamón de pavo y las puntas de res deja cocinar por 3 minutos y añade los champiñones y el brócoli. Incorpora la salsa de soya y sazona al gusto, espolvorea el perejil y deja cocinar hasta que la carne esté cocida reserva.
2. Para el arroz, licúa el caldo con el ajo, la cebolla y el consomé lleva al fuego. Cuando suelte el hervor, agrega el arroz mezcla y deja cocinar tapado a fuego medio hasta que se haya cocido por completo.
3. Ofrece las puntas acompañando con el arroz.

Tiempo de preparación: 40 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 6