

Picadillo campesino Soyamigo®



INGREDIENTES

- 1 Soyamigo sabor Picadillo
- 2 Dientes de ajo picado finamente
- 2 Vasitos de cebolla picada finamente
- $\frac{3}{4}$ Vasito de aceite de soya
- $\frac{1}{2}$ L De puré de tomate
- 4 Zanahorias cocidas y cortadas en cuadritos
- 3 Papas medianas cocidas y cortadas en cuadritos
- 2 Vasitos de cilantro picado
- Sal
- Pimienta
- Consomé en polvo

PREPARACIÓN

1. Fría en una sartén con $\frac{1}{2}$ vasito de aceite, un vasito de cebolla picada y un diente de ajo picado hasta que se ponga transparente la cebolla (aproximadamente 5 minutos). Agregue Soyamigo sabor Picadillo hidratado (como se indica al reverso del empaque), fría durante 5 minutos a fuego lento, envolviendo constantemente para que no se pegue.
2. En otra cacerola fría a fuego lento con $\frac{1}{4}$ vasito de aceite, el otro diente de ajo picado y un vasito de cebolla finamente picada. Fría hasta que la cebolla se ponga transparente (aproximadamente 5 minutos); agregue el puré de jitomate y un vasito medidor de agua. Hierva a fuego lento durante 15 minutos hasta que el jitomate se ponga anaranjado, agregue cilantro picado: Condimente con sal, pimienta y consomé al gusto. Si la salsa está muy espesa, agregue un vasito de agua.
3. Incorpore las zanahorias y las papas a la salsa preparada y deje hervir por 10 minutos a fuego lento.
4. Agregue Soyamigo sabor Picadillo sazonado, a la salsa con los vegetales. Revuelva y retire del fuego. Deje reposar unos minutos antes de servir.
5. Sugerimos servir con arroz blanco y frijoles refritos.

