

## TERNERA CON CHAMPIÑONES



### Ingredientes para 1 persona:

- Ternera 250g
- Cebolla 40g
- Vino blanco 30cc
- Champiñones 100g
- Pimiento verde 50g
- Aceite 25cc
- Pimienta 10g
- Sal 1g

### Preparación:

En una sartén ponemos aceite y rehogamos el pimiento cortado en tiras, añadimos la cebolla cortada en juliana y dejamos que se vayan haciendo, agregamos los champiñones laminados y removemos, añadimos la carne cortada en tacos y dejamos que se vaya dorando, salpimentamos e incorporamos el vino y un poco de agua, dejamos hacer a fuego lento hasta que espese la salsa.



Kcal.....	557
Prot.....	52g
Grasas.....	30g
Colesterol.....	175g
Hc.....	14g
Fibra.....	7g
Na.....	652mg