



## CARNE MOLIDA CON CALABACITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 600g carne molida
- 1/2 cebolla
- 3 calabacitas
- Pimienta al gusto
- 1/2 cubo sazonador de pollo
- 100g de margarina La Villita, con sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este guiso es seco, comparado con el picadillo, pero queda riquísimo, ¡disfruten!

Sazonamos la carne y dejamos reposar 20 minutos. Mientras la carne está en reposo, lavamos las verduras. Cortamos en cubos o rodajas las calabazas, al igual que la cebolla. Reservamos.

En una cacerola con margarina (2 cucharadas) agregamos la carne y movemos constantemente, para que el cocimiento sea parejo. La carne soltará su propio jugo una vez que se vaya secando, añadimos la cebolla picada y movemos.

Una vez transparente la cebolla y teniendo un poco de jugo de la carne, añadimos las calabacitas y la mitad del cubo de pollo, movemos y dejamos cocer a fuego lento, tapando la cacerola, estará listo una vez que la calabacita esté blanda.

¡A comer se ha dicho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita