



## Chivito al Infierno

VCT: 279,72Cal.

<u>Ingredientes</u>		<u>Hidratos de carbono</u>	<u>Proteínas</u>	<u>Grasas</u>
Chivito	120 gr.	--	22.68	9
Ají molido	c/s	--	--	--
Orégano	c/s	--	--	--
Sal	c/s	--	--	--
Ajo	c/s	--	--	--
Tomate perita	150 gr.	4.5	1.5	--
Papa	100 gr.	20	1	--
Aceto Balsámico	c/s	--	--	--
		24.5 gr.	25.18 gr.	9
gr.		98 cal.	100.7 cal.	81 cal.
		35.03%	36%	28.95%

## Preparación

- Condimentar el chivito con abundante ají molido, ajo picado, sal y orégano. Agregar aceto balsámico y dejar macerar en la heladera 6 hs.
- Colocar en una asadera en horno moderado. Cocinar durante 40 minutos, incorporando agua para que no se seque el fondo.
- Servir acompañado de un tomate perita cortado al medio con sal y orégano y papa en jardinera.