



VEDELLA AMB CURRI (SENSE SAL)

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de vedella, bistec
- 250 g de tomaca triturada en conserva
- 150 g de ceba
- 40 g de salsa curry
- 2 dents de all
- 40 g de oli d'oliva

LA PREPARACIÓ

- Fregiu els filets i reserveu-los.
- En el mateix oli, fregiu la ceba i l'all, pelats i trossets. Quan comencen a daurar-se, afegiu-hi la salsa de tomaca i la de curri. Coeu-ho uns minuts remenant de tant en tant.
- Incorporeu els filets a la paella i cuineu-ho tot junt.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 6.3 g	Grases 19 g
Kcal 331	Proteïnes 33.1 g