



Pratos Principais

Pratos de Carne

## Carne de Borrego com Limão

🕒 35 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

### Ingredientes

- 600 g de carne de borrego
- 1 1 cebola
- 1,5 dl de água
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha
- 4 c. de sopa de azeite
- 2 dentes de alho
- 2 limões
- 1 raminho de coentros
- 1 pitada de paprica doce

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	320,3 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	13,7 g	27%*
<b>Lípidos</b>	42,3 g	60%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,7 g	9%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

- 1 Arranje a carne.
- 2 Descasque a cebola e pique-a muito fina.
- 3 Leve ao lume a água, junte o caldo de galinha com azeite e deixe ferver.
- 4 Noutro tacho coloque o azeite com a cebola picada e os alhos com casca, até a cebola estalar.
- 5 Junte-lhes a carne e deixe-a dourar.
- 6 Lave os limões; corte-os em rodelas e junte-as ao preparado da carne.
- 7 Tempere com sal, pimenta e acrescente o caldo.
- 8 Tape, reduza o lume e deixe cozinhar até a carne ficar ternra.
- 9 A seguir, adicione os coentros picados e a paprica ao preparado anterior e mexa.
- 10 Retire a carne do calor e sirva-a acompanhada de puré de batata.