

Carne con Portobello y alpont Árabe

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de cocción: 30 min

Categoría: Comida Árabe

Dificultad: Media

Ingredientes

- 6 portobellos grandes
- 1 kilo de aguja de res sin hueso
- **Cebolla en trozo alpont**
- **Árabe alpont.**
- **Sal de mar aromática alpont**
- Aceite de oliva

Modo de preparación

1. Cortamos la carne en cuadros de 2.5 cm, la espolvoreamos con 2 cucharadas **Árabe alpont** recién molido, y la ponemos en un sartén con una pizca de aceite de oliva por 2 minutos hasta que quede sellada.
2. Ya que está sellada la carne las ponemos en la olla exprés, agregamos agua hasta cubrir la carne y la dejamos cocer durante 15 minutos.
3. Cortamos los portobellos en trozos de 2cm. En una olla con aceite de oliva ponemos a freír 3 cucharadas de **Cebolla en trozo alpont**, agregamos los portobellos y 1 cucharada de **Árabe alpont.**
4. Ya cocida la carne la separamos del caldo, la incorporamos con los portobellos, agregamos 1 taza de agua y lo dejamos hervir durante 30 minutos. Agregamos **Sal de Mar aromática alpont** al gusto.

