



Cerdo con champiñones

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES:  Guisos rápidos

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 35 mins

TIEMPO TOTAL: 45 mins

ACCESORIOS:   Corte grueso

Ingredientes

Ingredientes 1

50ml de aceite de oliva
250g de zanahorias
300g de cebolla
1 blanco de puerro
3 dientes de ajo
Una pizca de sal

Ingredientes 2

1kg de magro y costilla de cerdo
(troceados para estofar)
1 hoja de laurel
1 pizca de tomillo
½ cucharadita de sal
200ml de vino tinto
100ml de agua

Ingredientes 3

250g de champiñones

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Olla y el programa guisos rápidos, presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover. Coloca el disco de corte grueso en el Direct Prep. Pela las zanahorias y las cebollas, lava el puerro y los champiñones. Pela los ajos. Sala la carne.

Paso 1

Introduce el aceite de INGREDIENTES 1 en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón START. Gira el Direct Prep a posición 1 y corta las zanahorias, la cebolla, el ajo y el puerro de INGREDIENTES 1 dentro del recipiente añade la sal y presiona el botón START.

Paso 2

Introduce todos los INGREDIENTES 2 y presiona START.

Paso 3

Coloca el Direct Prep a posición 1 y corta los champiñones de INGREDIENTES 3, presiona START. Ajusta el tiempo a 30 minutos, pulsa OK. Si ves que queda seco, añade un poco de agua.

Puedes cambiar el vino de esta receta por caldo de pollo.

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.