



Magro de cerdo con arroz

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES:  Guisos rápidos

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 23 mins

TIEMPO TOTAL: 33 mins

ACCESORIOS:   Rallado grueso

Ingredientes

Ingredientes 1

50ml de aceite de oliva
150g de cebolla
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
Una pizca de tomillo

Ingredientes 2

1/2 cucharadita de sal
300g de magro de cerdo
150g de jamón en dados
200ml de caldo de carne

Ingredientes 3

100g de tomate frito
200g de arroz bomba
600ml de caldo de carne o ave

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.

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 rallado grueso en el Direct Prep. Pela la cebolla, los ajos y retira las semillas de los tomates. 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 ralla la cebolla y el ajo dentro del recipiente, introduce el resto de INGREDIENTES 1 (laurel y tomillo).

Paso 2

Introduce la carne y el jamón de INGREDIENTES 2 en el recipiente y presiona START. Ajusta la temperatura a 100°C, el tiempo a 25 minutos, la velocidad a 3 y pulsa el botón START.

Paso 3

Introduce los INGREDIENTES 3 en el recipiente y pulsa el botón START, deja acabar el programa.

Si deseas un arroz más al dente, en el paso 3 ajusta el tiempo a 17 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK y deja acabar el programa.