



Carré de Cerdo al Verdeo con Papas al Natural Apto celíacos

Ingredientes:

Carré de Cerdo

400 gr.

Verdeo

3 unidades

Curry

½ cucharadita

Cebolla

¼ de unidad

Papa

1 unidad

Sal y pimienta

a gusto

Crema de leche

70 cc

Fécula de maíz

1 cucharadita

Aceite en aerosol

cant. necesaria

Procedimiento:

Cortar el carré en cubos de 2 cm. aproximadamente.

Cortar la cebolla en cuadraditos pequeños o picarla.

Cortar el verdeo en Juliana fina.

Colocar todo en una cavidad del MultiCocción, agregar el curry, salpimentar y revolver muy bien.

Batir la crema con la fécula de maíz hasta que no queden grumos.

Pelar la papa y darle forma con el cortante de Noisette.

Colocar en la otra cavidad, salpimentar y rociar con aceite en aerosol.

Llevar a cocción tapado por 4 minutos y medio a potencia máxima.

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

