



## Lomo Stroganoff con Brócoli Gratinado Apto celíacos

### Ingredientes:

Lomo  
400 gr.

Estragón  
1 cucharada

Sal y pimienta  
a gusto

Cebolla  
¼ de unidad

Pimiento rojo  
¼ de unidad

Kétchup  
1 cucharada

Crema de leche  
2 pocillos

Fécula de maíz  
1 cucharadita

Brócoli  
1 flor

Queso rallado

1 puñado

Procedimiento:

Quitar la grasa del lomo y cortar en cubos de 2 centímetros.

Cortar en cubos pequeños la cebolla y el pimiento.

Poner en una cavidad del MultiCocción junto con el ketchup, el estragón y salpimentar.

Quitar el tallo principal del brócoli o coliflor.

Lavar muy bien y acomodar sin secar en el MultiCocción.

Salpimentar y poner el queso rallado por encima.

Por último mezclar la crema de leche con una cucharadita de fécula de maíz, salpimentar y mezclar hasta que no haya grumos.

Tapar y cocinar 4 minutos y medio a potencia máxima.

Al finalizar revolver bien la preparación del lomo.

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

