



Lomo al Champignon con Papas MicroCheff Apto celíacos

Ingredientes:

Lomo
400 gr.

Cebolla
½ unidad

Champignones frescos
10 unidades

Provenzal
1 cucharadita

Papas
1 unidad

Pimiento rojo
¼ de unidad

Crema de leche
2 pocillos

Fécula de maíz
1 cucharadita

Manteca o aceite en aeroso
cant. Necesaria

Sal y pimienta

a gusto

Procedimiento:

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

Cortar en cubos pequeños la mitad de la cebolla.

Laminar los champiñones.

Mezclar en el MultiCocción el lomo con la cebolla, los champiñones, la provenzal, salpimentar y dejar reposar de ser posible.

Cortar las papas con forma de Noisette.

Mezclar con la cebolla y el pimiento cubeteado.

Espolvorear con manteca o aceite en aerosol y salpimentar.

Poner en la cavidad libre del MultiCocción.

Por último agregar al lomo la crema previamente salpimentada y mezclada con la fécula.

Tapar el MultiCocción y cocinar 4 minutos y medio a potencia máxima.

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

