

Caldereta de cordero

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 37 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La ingesta de carne roja como el cordero debe ser moderada: un abuso de su consumo puede favorecer la aparición de cáncer.

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír durante 20 minutos a 180°. Vierta el aceite en la cubeta y sofría el cordero salpimentado hasta que se dore (unos 10 minutos).
2. Añada las cebollas y las setas troceadas y sofría durante unos 10 minutos más.
3. Agregue los dientes de ajo, el vino blanco, el agua, las pastillas de caldo desmenuzadas y la pimienta en grano. Cierre la tapa, programe el menú Carnes y espere a que termine la cocción.