

Callos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 55 '
- 4



Comentario nutricional

Los callos destacan por su contenido en selenio que tiene propiedades antioxidantes, pero también contienen colesterol.

Modo express

1. Introduzca el estómago en un recipiente con agua (la justa para cubrirlo), la harina y un limón en trocitos durante un par de horas. Después aclare bajo el grifo, quitando los trozos que no hayan quedado bien limpios.
2. Corte la carne en trozos de bocado.
3. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos. Meta en la cubeta la cebolla, el puerro, el pimiento y los ajos troceados, y remueva durante 10 minutos. A continuación añada el tomate.

4. Añada la carne y el resto de ingredientes, cubra con 2 medidas de agua, cierre la tapa y programe el menú Presión 40 minutos.