

Fondue a la australiana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 35 '
- 15 '
- 4

- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La carne rojiza del avestruz contiene menos cantidad de grasa que una pechuga de pollo.

Modo express

1. Corte la carne de avestruz en lonchas finas.
2. Pele y corte los kiwis en dados medianos sobre un bol, para recoger el jugo. Pele y corte las cebollas en láminas finas; remoje las pasas en un recipiente con agua tibia hasta que se hinchen y luego escúrralas.
3. Mezcle los kiwis, las cebollas, las pasas remojadas, el azúcar, el azafrán, el vinagre y el jengibre en polvo dentro de la cubeta de la Chef Plus Induction.

4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180° durante 12 minutos.
5. Al terminar, rectifique la sal y sazone la salsa con el chile en polvo. Mezcle, cuele y chafe con un tenedor (no lo triture, ya que las semillas son amargas). Tire el agua restante y déjela enfriar.
6. Antes de servir, disponga el aceite de pepitas de uva (o en su defecto, de oliva suave) en un recipiente para fondue y encienda la llama del quemador para que se caliente.
7. Sirva la carne cruda, que cada comensal introducirá en el aceite para que se fría. Ponga la salsa en un recipiente aparte.