

¿Qué haces con la piel de las verduras?

¿Qué haces con la piel de las verduras?

[imprimir](#)



Si la respuesta es: **“las tiro”**, después de **conocer** este **trucochef** ¡**nunca** las **volverás a tirar!** **Convierte** la piel de las verduras en una deliciosa y **creativa guarnición**. Es muy fácil, sólo debes seguir los siguientes pasos:

- Lava muy bien la verdura de tu elección, puedes utilizar: zanahorias, berenjenas, patatas, calabacín, etc.
- Toma un pelador de verduras, péralas como normalmente lo haces.
- Pasa las pieles de las verduras por harina, huevo y pan rallado, en éste orden.
- Programa tu Chef Plus Induction en menú freír/sofreír 180º por 5 minutos con la tapa abierta.

¡Disfruta!

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[consejos gastronómicos](#)

[familia chef plus](#)

[recetas creativas](#)

[recetas faciles](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos](#)

[trucos cocina](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[trucos hortalizas](#)

[trucos verduras](#)

[verduras](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar