

# Carrilleras de buey con anacardos

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20'
- 60'
- 4



Comentario nutricional

Un solomillo de buey contiene menos colesterol que un solomillo de ternera.

## **Modo express**

1. Lave y pele la zanahoria, los calabacines, la cebolla y el apio. Corte todo en trozos gruesos y dispóngalos en la cubeta.
2. Añada los champiñones troceados y la carne cortada en dados. Incorpore los anacardos y la harina y remueva el conjunto para deshacer los grumos. Salpimiente.
3. Vierta el vinagre, el aceite, la salsa de soja y el vino; remueva de nuevo.
4. Finalmente, añada las 4 medidas de agua, cierre la tapa y programe el menú Presión a la máxima potencia durante 1 hora.