Carrilleras de Honduras

Publicada por:

imprimir

- 15 '
- 30 '
- 4

Comentario nutricional
La carrillera es la carne que encontramos en las mejillas del animal, una carne muy tierna y jugosa.

Modo express

1. Limpie y salpimiente las carrilleras. Pique el chile; pele la cebolla y los ajos y píquelos muy finos; lave y pique los tomates también muy finos.
2. Disponga las carrilleras en la cubeta junto con los demás ingredientes. Salpimiente y remueva para evitar que la harina forme grumos. Vierta la salsa de soja y las 5 medidas de agua hasta cubrir.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 30 minutos.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction**: todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 5 medidas de agua.