

# Cazuela de cabeza de lomo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 17 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las personas intolerantes al gluten deberán asegurarse de que las salchichas sean aptas para celíacos.

## Modo express

1. Corte las salchichas en trozos de unos 5 centímetros.
2. Corte las cebollas en rodajas finas y pique el perejil, la albahaca y el cilantro por separado. Trocee los tomates en dados y corte la cabeza de lomo en dados grandes. Salpimiente.

3. Disponga todos los ingredientes excepto el perejil y la albahaca en la cubeta.
4. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.
5. Espolvoree el lomo con el perejil picado y la albahaca antes de servir.