

Cinta de lomo al vino

Publicada por:

[imprimir](#)

- 50 '
- 17 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El lomo es la parte más magra del cerdo.

Modo express

1. Ponga las pasas en remojo con el vino y corte los ajos en láminas.
2. Pele las patatas y las escalonias. Corte las patatas en rodajas de 3 centímetros de grosor y las escalonias por la mitad. Salpimiente la carne.
3. Escorra las pasas (reserve el vino) y métalas en un bol junto con las patatas, los ajos y las escalonias. Añada la mantequilla derretida, mezcle bien y sazone con sal. Macere 30 minutos.
4. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, con la carne al final, cierre la tapa y programe el menú Carnes.

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

- 4 medidas de agua