

Conejo con setas y manzanas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 17 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La carne de conejo contiene más vitamina B12 que otras carnes. Esta vitamina interviene, entre otras cosas, en la regeneración los tejidos del organismo.

Modo express

1. Limpie las setas con delicadeza, con un trapo húmedo, para eliminar los restos de tierra. Si son silvestres no las limpie bajo el grifo porque podrían estropearse. Pele y corte las cebollas por la mitad y chafe el ajo sin llegar a machacarlo. Salpimiente el conejo.
2. Añada el aceite a la cubeta e incorpore el conejo, las manzanas enteras, las setas y luego el resto de ingredientes menos el cebollino. Sale al gusto.
3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.

4. Decore con el cebollino recién picado.

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

- 2 medidas de agua