

Conejo guisado con almendras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 17 '
- 4

- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Entre los alimentos ricos en vitamina E o tocoferol, un potente antioxidante, están las almendras.

Modo express

1. Pique las almendras de forma tosca, pele y corte la cebolla en láminas y trocee los tomates en cuartos. Corte el conejo en trozos medianos y salpimiéntelo.
2. Ponga el aceite en la cubeta, incorpore el conejo y luego el resto de ingredientes.
3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes. Cuando acabe, remueva antes de servir.

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

- 2 medidas de agua.