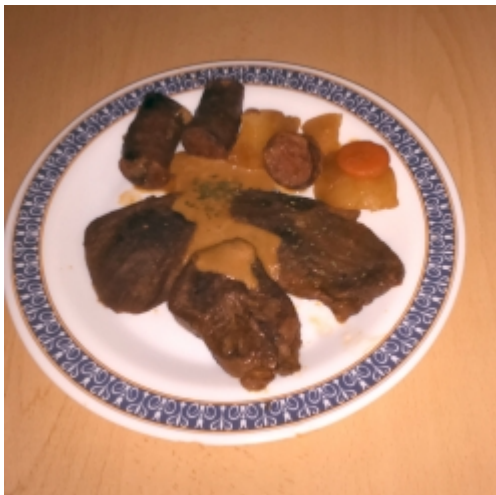


# Lengua Estofada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 75 '
- 0 '
- 4



## Modo express

1. Dejamos la lengua sumergida en agua la noche anterior (yo le cambio el agua un par de veces)
2. Escaldar la lengua hirviéndola durante 10 minutos y sumergiéndola en agua muy fría para retirar la piel
3. Una vez limpia, hacer lonchas de 1 ó 2 cms
4. Introducimos en la cubeta la cebolla, la zanahoria y el resto de los ingredientes, dejando el agua para el final.
5. Seleccionamos el menú Presión a 135 grados durante 50 minutos.
6. Por último separamos los filetes, las patatas y el chorizo y trituramos la salsa para añadir.