

# Cordero romano

Publicada por:

[imprimir](#)



- 17'
- 15'
- 4



Comentario nutricional

Si quiere consumir la parte del cordero que tiene menos cantidad de grasa, escoja la pierna de cordero.

## **Modo express**

1. Pique la cebolla y los ajos. Trocee los tomates y corte el puerro en rodajitas. Salpimiente el cordero.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, mezcle bien, cierre la tapa y programe el menú Carnes.