

Pintada asada con salsa de vino

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La carne de caza posee un color generalmente oscuro, y un sabor y olor intensos.

Modo express

1. Corte la pintada en cuartos y salpimiéntelos. Lave las patatas sin quitarles la piel; pele y machaque un poco los dientes de ajo con el plano de un cuchillo; corte las zanahorias y los champiñones en cuatro trozos.
2. Disponga todos los ingredientes en la cubeta de la Chef Plus Induction y añada una pizca de sal.
3. Remueva los ingredientes y vierta el vino, intentando que la piel de la pintada quede boca abajo y en contacto con la base de la cubeta.
4. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 25 minutos.
5. 5 Retire la pintada y sírvala con la salsa de vino.