

Escalopines al limón

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 10'
- 17'
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

El zumo de limón es un potente alcalinizante por lo que se recomienda sobre todo a quienes tengan hiperuricemia o gota, ya que ayuda a eliminar el ácido úrico.

Modo express

1. Pele y pique la cebolla, los champiñones y las zanahorias en dados pequeños. Disuelva la maicena en la medida de leche desnatada.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta de la Chef Plus Induction, dejando la carne para el final.
3. Programe el menú Carnes.
4. Al acabar, deje reposar los escalopines un par de minutos con la tapa cerrada. Sírvalos muy calientes junto con la salsa.