

Estofado de cerdo con manzanas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 35 '
- 4



Comentario nutricional

La manzana contiene polifenoles que le confieren el poder antioxidante, sobre todo en la piel

Modo express

1. Trocee la carne, pique el ajo. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos y dore la carne en el aceite. A los 10 minutos, agregue el hinojo y el ajo y remueva; luego la harina en forma de nieve y remueva hasta acabar el programa.
2. Agregue el vino y la canela, remueva y añada las manzanas cortadas en cuartos encima y cierre al tapa, programe el menú Freír/Sofreír 20 minutos, a 168º dejando acabar el programa.

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

- 3 medidas de agua