

Estofado de Dublín

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 17 '
- 4



Comentario nutricional

La panceta es, después del tocino, la parte del cerdo con mayor cantidad de grasa en su composición.

Modo express

1. Pele y pique las cebollas; pele y corte las patatas en trozos gruesos. Corte las salchichas en rodajas y la panceta en dados grandes.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta; salpimiente y remueva.
3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.

Nota: si quiere el estofado caldoso aplique 3 medidas de agua. Sinó sólo una.