

Filetes de ternera con salsa de avellanas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 17 '
- 4



Comentario nutricional

Las avellanas son ricas en las saludables grasas monoinsaturadas, en vitamina E y cobre.

Modo express

1. Salpimiente la carne. Lamine las cebollas y los ajos; trocee los tomates.
2. Méталos en la cubeta de la Chef Plus Induction junto con el vino blanco, el tomate, la nata y las avellanas rotas. Añada una pizca de sal y la carne.
3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.