

Fricandó

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15'
- 17'
- 4



Comentario nutricional

El fricandó es un plato tradicional de la cocina catalana que tiene como resultado una carne de ternera jugosa y tierna.

Modo express

1. Corte la carne en filetes del mismo tamaño.
2. Pique la cebolla y el ajo muy finos; corte los tomates en dados pequeños.
3. Introduzca la cebolla, el ajo, el tomate, la harina y el aceite en la cubeta. Vierta el vino y el agua y remueva antes de añadir la carne. Salpimiente, cierre la tapa y programe el menú Carnes.

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

- 1/2 medidas de agua