

# Guiso de ternera con patatas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 17 '
- 4



Comentario nutricional

La patata cocida aporta unas 70 Kcal por cada 100 g, mientras que si se consume frita este aporte se multiplica por cuatro.

## Modo express

1. Corte la ternera en trozos de 3x3 centímetros. Pele las patatas y córtelas del mismo tamaño. Pique toscamente las almendras y el apio, y muy finos los ajos y la cebolla.
2. Introduzca estos ingredientes en la cubeta junto con la harina; añada una pizca de sal y remueva. Espolvoree las hierbas y vierta la salsa de tomate, el vino y el agua.

3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.
4. Al finalizar, rectifique la sal y sirva muy caliente.

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

- 3 medidas de agua.
- 2 cucharadas de salsa de tomate.