

Lomo con tomate

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 17 '
- 4
-  SIN
-  SIN
- 



Comentario nutricional

Si no quiere emplear pastillas de caldo, puede hacer el caldo casero con verduras y carne (pollo o ternera). Así evita el aporte extra de sal de las pastillas añadiendo usted solo una cantidad moderada.

Modo express

1. Retire toda la grasa y la piel del lomo; trocéelo.
2. Pele y corte la cebolla.
3. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, remueva bien y programe el menú Carnes.