

Lomo de cerdo en leche con calabaza

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15'
- 17'
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La calabaza destaca por ser rica en betacaroteno (pro vitamina A) importante para la visión, el buen estado de la piel y del sistema inmunitario.

Modo express

1. Pele y corte las cebollas y los ajos en láminas finas. Pele la calabaza y córtela en dados pequeños. Salpimiente la carne.
2. Vierta el aceite en la cubeta e incorpore el resto de ingredientes con una pizca de sal. Remueva.
3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.
4. Al terminar la cocción, rectifique la sal y deje enfriar un poco antes de trinchar la carne.