

Judías blancas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 10'
- 20'
- 4



Comentario nutricional

Esta receta destaca por su elevado contenido en fibra.

Modo express

1. Ponga las judías en remojo 8 horas cubiertas con agua.
2. Disponga todos los ingredientes en la cubeta ChefPlus Induction (cebollas pequeñas y los dientes de ajo, rotos) junto con el aceite, una pizca de sal y mézclelos bien. Vierta el agua.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos. Pruebe y rectifique la sal al finalizar el programa.
4. Si quiere que el guiso quede más espeso, coja un cucharón del potaje, tritúrelo en otro recipiente hasta formar un puré, añádalo de nuevo a la cubeta Chef Plus Inductiony remueva bien. Sirva muy caliente.

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

- 3 medidas de agua.