

Rabo de cerdo en salsa

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 60 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El alcohol del vino blanco se pierde durante la cocción aportando sabor y aroma a la receta.

Modo express

1. Trocee el tocino, el chorizo y el jamón; pique el tomate y el ajo.
2. Introdúzcalo todo en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Vapor 60 minutos a 125°.

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

-No se añade agua.