

Arròs amb fesols i nap

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

Los grelos, que son las hojas de los nabos, son ricos en calcio por lo que se recomiendan para los vegetarianos.

Modo express

1. Pele y trocee los nabos; pique los ajos.
2. Prepare un caldo introduciendo la carne de cerdo, el tocino, los nabos, los ajos, el agua y el pimentón dulce en la cubeta. Cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 30 minutos a 98º.

3. Cuando el programa haya terminado, abra la tapa, añada el arroz, el azafrán, las judías, las morcillas y un poco de colorante alimentario. Cierre la tapa y programe el menú Arroz.