

Escudella barrejada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Esta receta es un plato muy nutritivo y que además le aportará una buena fuente de fibra.

Modo express

1. Pele las patatas y trocéelas, lave y corte el apio. Pele y pique el ajo y la cebolla.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 30 minutos y disponga el aceite en la cubeta. Introduzca la cebolla y rehogue 5 minutos. Añada el ajo y saltee durante 2 minutos más.

3. Incorpore la patata, el apio, las pastillas de caldo desmenuzadas, una pizca de sal y el agua. Cuando empiece a hervir agregue el resto de ingredientes.
4. Cierre la tapa y deje finalizar el programa, al acabar, pruebe y corrija de sal si es necesario.