

# Arroz con setas y perdiz

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La perdiz resulta una buena fuente de hierro.

## **Modo express**

1. Limpie la perdiz y trocéela; pique el puerro; limpie las setas con un trapo húmedo.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, mezcle bien, cierre la tapa y programe el menú Arroz.
3. Al finalizar, deje reposar el plato 5 minutos en la cubeta antes de abrir la tapa.