

Arroz de coliflor y bacalao

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

Esta receta representa un plato equilibrado, ya que proporciona carbohidratos, proteínas y verduras.

Modo express

1. Trocee la coliflor y pique el ajo muy fino.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, remueva 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.