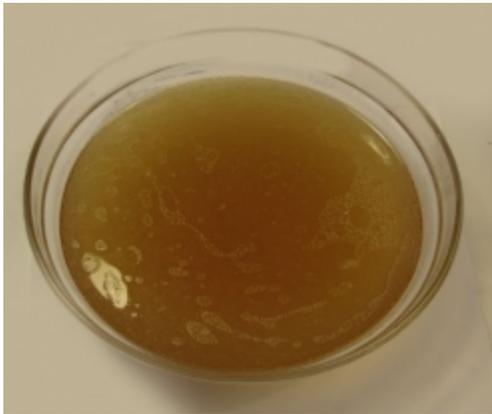


Caldo al minuto

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 40 '
- 4



Comentario nutricional

El vino no tiene porque llevar lactosa, pero algunas marcas comerciales añaden azúcares para aumentar su graduación, entre los cuales puede estar la lactosa.

Modo express

1. Pele y pique el ajo, la cebolla, el puerro y la zanahoria.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180°. Caliente el aceite en la cubeta y sofría el ajo, la cebolla, el puerro y la zanahoria durante 5 minutos, antes de incorporar la carne picada. Sofríala 2 minutos, remueva, añada el laurel y rectifique la sal; vierta las 8 medidas de agua y el vino.
3. A continuación cierre la tapa y programe el menú Presión 30 minutos a 135°.

4. Sirva caliente y decore con unas hojitas de perejil.