

Cocido de la meseta

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 40 '
- 4

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

El morcillo de ternera es la parte baja de las patas de la ternera. Es una pieza muy jugosa ideal para hacer guisos y estofados.

Modo express

1. Ponga los garbanzos en remojo, cubiertos con agua, durante 8 horas.
2. Escurra y lave los garbanzos. Pele la cebolla, las patatas y las zanahorias; chafe el diente de ajo.
3. Introduzca la carne, la punta de jamón, el tocino, los garbanzos, la gallina, el ajo y la cebolla en la Chef Plus Induction; cubra con el agua.
4. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 25 minutos.
5. Cuando acabe, abra la tapa e incorpore los fideos, los chorizos, las morcillas, las zanahorias, las patatas y el repollo.
6. Cierre la tapa y programe el menú Presión 15 minutos a 135º. Rectifique la sal antes de servir.