

Patatas a lo pobre

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

Las pastillas de caldo concentrado tienen un alto contenido en sal. Si tiene la tensión alta utilice las que sean bajas en sal, o bien haga caldo casero.

Modo express

1. Pele las patatas y córtelas en tacos de 3x3 centímetros; pele las cebollas y píquelas en dados de 1x1 centímetro; pele y pique los ajos.

2. Vierta el aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180°. Dore la cebolla y el ajo, y luego las patatas, la pastilla de caldo desmenuzada y el agua. Sazone al gusto.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135°. Sirva bien caliente.