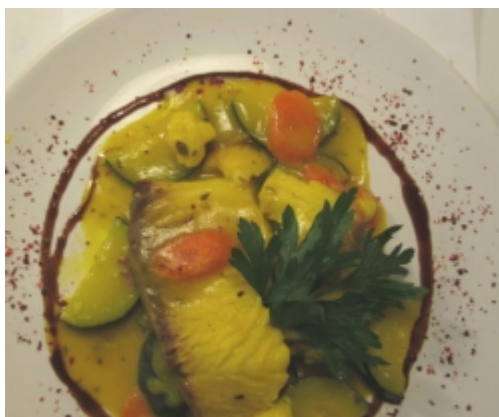


Rosada en salsa de mostaza

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 21 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La maicena es una harina de maíz apta para celíacos.

Modo express

1. Pele las zanahorias y el calabacín; corte las primeras en rodajas muy finas y el segundo en rodajas más gruesas. Pique muy fino los ajos y el perejil.
2. Introduzca en la Chef Plus Induction las verduras, la mostaza, los ajos, 2 cucharadas de aceite, el perejil, el orégano, el azafrán y la maicena; añada una pizca de sal y mezcle. A continuación incorpore el vino y el agua.

3. Coloque la bandeja de vapor sobre la cubeta y disponga la rosada encima, bañada con las 2 cucharadas de aceite restantes; salpimiento. Cierre la tapa y programe el menú Pescados.
4. Sirva el pescado acompañado de las verduritas y decore con el perejil.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 1/2 medidas de agua.

-3/4 de medida de vino blanco seco.