

# Setas con gambas Thermidor

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 6 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Utilice nata ligera para elaborar este plato si quiere limitar el aporte de grasas.

## Modo express

1. Pele y corte la cebolla en tiras. Lave las setas y córtelas en láminas.
2. Introduzca los ingredientes en la cubeta, en este orden y removiendo cada vez: aceite, clavo, cebolla y setas cortadas, nata y vino. Sazone, remueva bien y ponga las gambas encima del resto de ingredientes.
3. Programe el menú Verduras, cierre la tapa y espere al final del programa.