

Caracolas a la campesina

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 24 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Si se quiere reducir el aporte de grasa saturada, la panceta puede sustituirse por jamón serrano.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Limpie la berenjena, córtela en tiras, sálela y déjela reposar 30 minutos en un escurridor para que suelte el agua. Limpie el pimiento y córtelo también en tiras. Pele y pique la cebolla y el ajo, trocee la panceta, pique la hierbaluisa y ralle la piel del limón muy fina; reserve el zumo.

3. Introduzca la pasta y el resto de los ingredientes en la cubetaChef PlusInduction. Vierta las 5 medidas de agua, salpimiento y remueva bien.
4. Cierre la tapa y programe el Menú Pasta.
5. Al finalizar la cocción, riegue con 2 cucharadas de zumo de limón y espolvoree la ralladura y la hierbaluisa.