

Lomo con verduritas por Mireia Nogué

Publicada por:

[imprimir](#)

- 7 '
- 15 '
- 4



Modo express

1. Troceamos el pimiento rojo en trozos pequeños y lo reservamos.
2. Cortamos el calabacín y la berenjena en tacos y lo reservamos a parte.
3. Partimos el lomo en trozos pequeños y lo reservamos, también a parte.
4. Programamos nuestra Chef Plus Induction en el Menú Freír/Sofreír durante 15 minutos a 180º y añadimos dos cucharadas de aceite.
5. Cuando el aceite esté caliente, añadimos los pimientos y vamos removiendo.
6. Cuando falten 10 minutos, ponemos en la cubeta la berenjena y el calabacín y seguimos removiendo de vez en cuando.
7. Finalmente, cuando sólo falten 5 minutos añadimos la carne y la sal al gusto y seguimos removiendo para que toda la carne quede hecha.

¡Que aproveche!