

Guisado de Costillas de Raúl Gomez

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4



Modo express

1. Ponemos aceite en la cubeta y programamos: menú sofreír/freír 15 minutos. Una vez caliente el aceite echamos la cebolla y las zanahorias picadas y reservamos este sofrito.
2. Posteriormente se sofríen las costillas y una vez termine el programa, mezclamos el sofrito que hemos reservado y las costillas. Añadimos las patatas y salpimentamos.
3. Cubrimos con agua y programamos nuestra Chef Plus Induction en menú carnes.

*Fotografía de archivo. No es del usuario.