

# Lagartillo Ibérico en salsa de nata y curry de Estrella Carpallo Rodriguez

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4



## Modo express

1. Primero, preparáis, limpiáis y cortáis en trozos el lagartillo ibérico. Lo ponéis en la cubeta de la Chef Plus Induction y programáis menú dorar/plancha ó sofreír/freír, como deseéis, por unos 10 minutos.
2. Después peláis las patatas y procedemos a freír (yo las freí en la freidora), las reserváis, y después programáis menú carne por 10 minutos y le agregáis

todos los ingredientes de la salsa, removemos y cerramos la tapa.

3. Cuando el programa finalice, ponéis las patatas en una fuente y encima pon el largatillo ibérico.

¡Lo decoráis con un tomate, y listo para comer!