

Faisán con chucrut

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 45 '
- 4



Comentario nutricional

El chucrut se obtiene por fermentación de la col y puede llegar a contener más vitamina C que la col fresca.

Modo express

1. Pele y pique las cebollas.
2. Abra y limpie el interior del faisán, lávelo y séquelo por dentro y por fuera. Ate las patas y las alas al cuerpo con hilo de cocina, embadurne con aceite y salpimiente.

3. Programe el menú Freír/Sofreír a 180° durante 10 minutos, vierta el aceite en la cubeta y dore el faisán y la cebolla.
4. Una vez dorado, incorpore el coñac, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135° durante 35 minutos.
5. Cuando finalice el proceso, abra la tapa, introduzca el chucrut y cierre durante 5 minutos para que se atempere.

Saque el faisán y córtelo en 4 piezas. Sírvalo en los platos sobre una base de chucrut.