

# Aguja de Cerdo con Níscalos por Angel Lobato

Publicada por:

[imprimir](#)

- 35 '
- 35 '
- 4



**Modo express**

1. Paso 1: Salpimentamos las chuletas, a poder ser de un dedo de grosor, y las pasamos por Harina. Picamos la cebolla, la zanahoria, los pimientos y el ajo. Limpiamos los níscales y los troceamos.
2. Paso 2: Programamos en menú Dorar/Plancha 15 minutos a 180º, introducimos el aceite, doramos las chuletas y reservamos. A continuación sofreímos durante 5 minutos las verduras y los Níscales removiendo de vez en cuando. Añadimos el vino blanco, el resto de la harina y dejamos reducir otros 5 minutos. Añadimos el agua, removemos y rectificamos de sal si es necesario.
3. Paso 3: Introducimos las chuletas y programamos el menú presión 20 minutos a 135º.