Lomo Strogonoff con Brócoli Gratinado Apto celíacos

Ingredientes:

Lomo

400 gr.

Estragón

1 cucharada

Sal y pimienta

a gusto

Cebolla

¼ de unidad

Pimiento rojo

¼ de unidad

Kétchup

1 cucharada

Crema de leche

2 pocillos

Fécula de maíz

1 cucharadita

Brócoli

1 flor

Phoca PDF

Queso rallado

1 puñado

Procedimiento:

Quitar la grasa del lomo y cortar en cubos de 2 centímetros.
Cortar en cubos pequeños la cebolla y el pimiento.
Poner en una cavidad del MultiCocción junto con el kétchup, el estragón y salpimentar.
Quitar el tallo principal del brócoli o coliflor.
Lavar muy bien y acomodar sin secar en el MultiCocción.
Salpimentar y poner el queso rallado por encima.
Por último mezclar la crema de leche con ua cucharadita de fécula de maíz, salpimentar y mezclar hasta que no haya grumos.
Tapar y cocinar 4 minutos y medio a potencia máxima.
Al finalizar revolver bien la preparación del lomo.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

Phoca PDF