



Remolachas al vapor Apto para celíacos

Ingredientes:

Remolachas

4 u

Sal y pimienta

a gusto

Aceite

a gusto

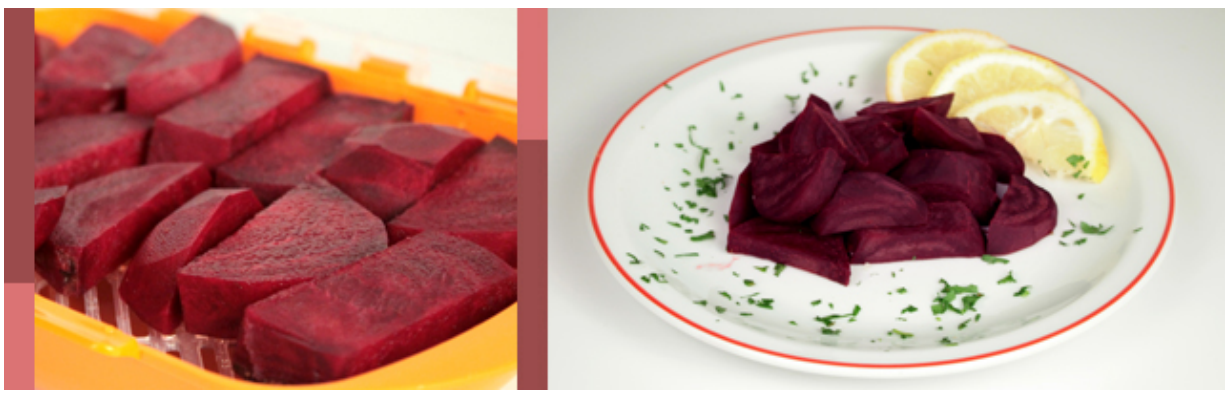
Vinagre

a gusto

Procedimiento:

Verter agua en la base de la vaporera hasta completar 1/2 cm. de altura. Colocar la rejilla.
Pelar y cortar las remolachas en rodajas de 1 cm y distribuirlas sobre la rejilla.
Condimentar con sal y pimienta. Cocinar a potencia máxima durante 5 minutos.
Dejar reposar 3 minutos. Retirar y condimentar con aceite y vinagre o servir al natural.

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos



Phoca PDF