



INGREDIENTES

800 gr. de cordero
(deshuesado y cortado a tacos).

45 gr. de pimiento verde.

85 gr. de cebolla.

1 Diente de ajo.

60 gr. de aceite de oliva.

100 gr. de vino blanco (1
cubilete).

500 gr. de tomate natural
triturado.

100 gr. de champiñones
laminados.

- Sal / Pimienta negra (al gusto).

CORDERO EN SALSA DE TOMATE CON CHAMPIÑONES

- Pelamos y cortamos en varios trozos el pimiento, la cebolla y el ajo. **Picamos en 9 segundos – Velocidad 6.**
- Bajamos hacia las cuchillas los restos de ingredientes adheridos en la pared de la jarra.
- Incorporamos el aceite y rehogamos **8 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Colocamos el “protector de cuchillas” y “aspas giratorias”.
- Agregamos el vino, la carne y los champiñones. Salpimentamos sofrriendo todo en **10 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Incorporamos el tomate y programamos **40 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Quitamos el cubilete y sustituimos por el cestillo.

