

TRUCHA ARCOIRIS CON PISTO Y HUEVO



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2022-01-25
Cualificada por Supercook CL
Sugerida por Kitchen Center Chile

El tiempo total de preparación: 35:05 Minutos

Apta para máquina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES

1-2	truchas arcoíris
100 gramos	pimiento rojo cortado en trozos
100 gramos	pimiento verde cortado en trozos
1/2	cebolla cortada en 2
200 gramos	zapallo italiano sin pelar cortado en trozos medianos
1 diente	ajo
400 gramos	Tomate triturado en conserva
500 gramos	papas cortadas en rodajas de 4 mm
4	huevos sin pelar y envueltos en film transparente por separado
1	limón cortado en rodajas (o solo el jugo)
1 cucharadita	azúcar
1	pastilla de caldo de verduras
50 mililitro	aceite de oliva
	sal al gusto
2 pellizco	pimienta negra en grano
	film plastico

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

HERRAMIENTA

