

Aperitivo de 3 Ingredientes



Sirve:

16 porciones, aproximadamente 5 piezas por porción.

Pieza:

5 Qt./4.7 L Multi-Purpose Oil Core

Valora: ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

Descripción de la Receta:

¡Tan fácil como 1-2-3! Este aperitivo no solo es rápido y fácil de preparar, también es delicioso. Y cocinar en la Olla Eléctrica Multifunción con Núcleo de Aceite de 4.7L, es tan fácil como 1-2-3. Con esta receta de tres ingredientes y la Olla Eléctrica Multifunción con Núcleo de Aceite de 4.7L Saladmaster, estarás preparada en cualquier momento para recibir a un montón de invitados.

5 onzas
salsa
(142
g)
5 onzas
mermelada de uva
(142
g)
28 onzas
salchichas de pavo pequeñas
(794
g)

Preparación :

1. Mezcla la salsa y la mermelada de uva en la Olla Eléctrica y mezcla con una batidora hasta mezclar bien la salsa con la mermelada.
2. Agrega las salchichas de pavo a la Olla Eléctrica y remueve hasta que queden bien cubiertas con la salsa.
3. Fija la temperatura del control digital a 90°C y el tiempo a 45 minutos.
4. Sirve caliente

Consejos:

- En esta Olla Eléctrica puedes incrementar los ingredientes de la receta hasta 5 veces para grupos grandes.
- Si estas usando la Olla con tapa de 2.8L, mezcla todos los ingredientes y cocínalos a fuego medio. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce la temperatura a fuego bajo, y cocina durante 45 minutos.
- Puedes usar cualquier tipo de salchichas. Sin embargo, en la

mayoría de las marcas comerciales, las salchichas de pavo tienen la mitad de calorías y 3 veces menos grasa que las salchichas de carne o de cerdo.

- Puedes congelar las salchichas para tenerlas listas y disponibles cuando las necesites.
- Si te sobran salchichas, las puedes congelar para utilizarlas en otra ocasión.

Información nutricional por ración

▼

Calorías:	130
Grasa Total:	5g
Grasa	2g
Saturada:	
Colesterol:	35mg
Sodio:	960mg
Carbohidratos:	18g
Fibra	0g
Dietética:	
Azúcar:	1g
Proteína:	8g