

Słodkie ziemniaki z chorizo i jarmużem

Pyszny pomysł na oryginalny obiad

 Czas na High: 0-

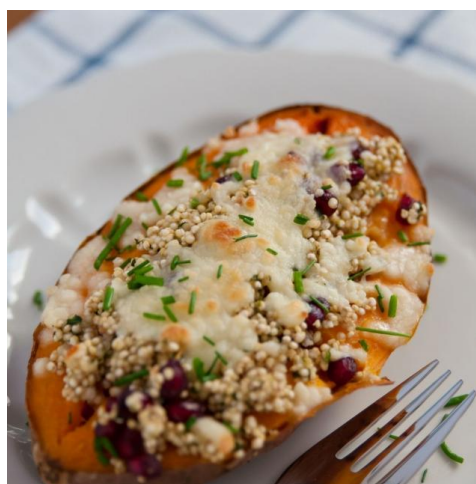
 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 4 słodkie ziemniaki 200- 250 g każdy
- 400 g chorizo
- 3 szklanki jarmużu, porwanego na kawałki
- 1 puszka czarnej fasoli, opłukana i odsączona 450g
- opcjonalnie - tarty ser do posypywania



Wykonanie:

Umieść stojak do gotowania na parze w dolnej części misy multicookera. Umieść słodkie ziemniaki na górze stojaka do gotowania na parze. Dodaj 2 szklanki wody do garnka.

Umieścić pokrywę na urządzeniu i ustawić ją w pozycji zamkniętej. Ustaw zawór wypuszczania pary w pozycji zamkniętej.

Wcisnąć przycisk steam i za pomocą przycisku zwiększyć czas do 16 minut. Naciśnij przycisk start/stop, aby uruchomić funkcję gotowania na parze. Gdy słodkie ziemniaki będą gotowane na parze przez 16 minut, pozostawić je w trybie keep warm przez 10 minut.

Po upływie tych 10 minut powinieneś móc otworzyć pokrywę. Jeśli nie, szybko spuść ciśnienie za pomocą narzędzia kuchennego, przesuwając zawór upustowy pary. Wyjąć słodkie ziemniaki i odstawić na bok.

Wyjmij misę i stojak do gotowania na parze. Wylej wodę pozostałą z gotowania. Opłucz i osusz garnek, a następnie umieść go z powrotem w multicookerze.

Wciśnij przycisk Brown/ Saute. Naciśnąć przycisk start/stop, aby rozpocząć podgrzewanie urządzenia. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, a zegar zacznie odliczać czas, dodaj chorizo do garnka.

Używając plastikowej lub drewnianej łyżki, ugotuj chorizo, rozbijając większe kawałki na mniejsze. Gdy chorizo jest już prawie całkowicie ugotowane, dodaj jarmuż. Połącz z chorizo, aż stanie się jasnozielony. Dodaj czarną fasolę i delikatnie połącz ją z chorizo i jarmużem. Naciśnij przycisk start/stop, aby zatrzymać gotowanie. Aby przygotować nadziewane chorizo i jarmużem słodkie ziemniaki, połóż słodkiego ziemniaka na talerzu i natnij linię na górze od jednego końca do drugiego. Otwórz ziemniaki i rozgnieć widelcem.

Nałóż łyżką pożądaną ilość mieszanki chorizo i jarmużu na słodkiego ziemniaka i podawaj przed podaniem możesz posypać ziemniaki tartym serem