

olla, lenta, slow, cooker, crockpot

Recetas para Olla Lenta

Uso

En general para cocinar en olla lenta tenemos que tener en mente lo siguiente:

- Qué cocinar en “baja”: legumbres (excepto los garbanzos), piezas de carne y aves enteras
- Qué cocinar en “alta”: garbanzos, verduras y confituras.



De todas maneras es cuestión de ir probando, ya que prácticamente podemos hacer cualquier receta tanto en baja como en alta cambiando los tiempos. Normalmente las comidas quedan mejor en baja, aunque llevarán el doble de tiempo que en alta.

- <https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/tabla-tiempos-para-cocinar-olla-coccion-lenta-crockpot-como-adaptar-cualquier-receta-a-baja-temperatura>

Webs con recetas

- <https://www.directoalpaladar.com/recetario/14-recetas-crock-pot-para-comer-bien-esclavizarse-cocina>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetario/menu-semanal-para-sacar-maximo-partido-a-crock-pot-recetas-sencillas-saludables-para-dieta-despues-navidad>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/korma-pollo-olla-coccion-lenta-delici-oso-pollo-al-curry-salsa-melosa-aromatica>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-vegetarianas/alubias-negras-olla-coccion-lenta-forma-facil-cocinar-esta-legumbre-aprovecharla-muchas-recetas>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/estofado-de-ternera-al-vino-tinto-en-crock-pot-receta-libre-de-grasas>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/estofado-facil-ternera-mostaza-olla-coccion-lenta-nuestras-recetas-favoritas-para-crock-pot>
- <https://www.micasarevista.com/recetas-trucos-cocina/g45651988/recetas-olla-coccion-lenta-slow-cooker/>
- <https://www.crockpot.com.es/recetas/brownie/>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-panes/pan-facil-olla-coccion-lenta-nuestra-receta-sorprendente-e-infalible>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/estofado-ternera-verduras-a-cerveza-arroz-receta-economica-nutritiva-sabrosa-olla-coccion-lenta>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-legumbres-y-verduras/como-hacer-patatas-asadas-en-crock-pot>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/estofado-de-ternera-al-vino-tinto-en-crock-pot-receta-libre-de-grasas>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetario/14-recetas-crock-pot-para-comer-bien-esclavizarse-cocina>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetario/14-mejores-recetas-crock-pot-nuestros-expertos>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-vegetarianas/alubias-negras-olla-coccion-lenta-forma-facil-cocinar-esta-legumbre-aprovecharla-muchas-recetas>

[facil-cocinar-esta-legumbre-aprovecharla-muchas-recetas](#)

- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-legumbres-y-verduras/como-hacer-patatas-asadas-en-crock-pot>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/paletilla-de-cerdo-asada-con-salsa-de-naranja-y-mango-receta-con-y-sin-crock-pot>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetas-vegetarianas/alubias-negras-olla-coccion-lenta-forma-facil-cocinar-esta-legumbre-aprovecharla-muchas-recetas>

From:

<http://wiki.intrusos.info/> - **LCWIKI**

Permanent link:

<http://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:lenta&rev=1712087657>

Last update: **2024/04/02 20:54**

