

SALMON WITH BEETARRAGA RICE, CAPERS CREAM AND STEAMED ITALIAN ZUCCHIN SC400



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Δημιουργήθηκε στις
2022-01-12

Προτάθηκε από Kitchen
Center Chile

Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 39:10 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

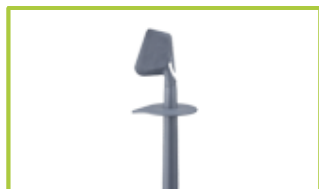
ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 8 ΔΟΣΕΙΣ

6 ο 8	fresh salmon loins, without skin or bones
30 ml	ελαιόλαδο
350 Γραμμάρια	Ρύζι
2	Italian zucchini cut into 0.5 cm slices.
2 Κουταλάκι γλυκού	dried dill
1/2	onion cut in two
1 Σκελίδα σκόρδου	σκόρδο
30 Γραμμάρια	βούτυρο
300 ml	crema de leche (35% de grasa)
1	crumbled vegetable stock cube
3 Κουτάλι σούπας	concentrated tomato
100 Γραμμάρια	Κάπαρη
12 Γραμμάρια	cornstarch (dissolved in 40 ml of cold water)
1	raw beets cut into eight pieces
500 ml	water, hot
500 ml	κρύο νερό
	salt and pepper to taste
1 Κουτάλι σούπας	Ρίγανη

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#) .

ΕΡΓΑΛΕΙΟ



σπάτουλα



Vapore



Καλάθι για το αλάτι