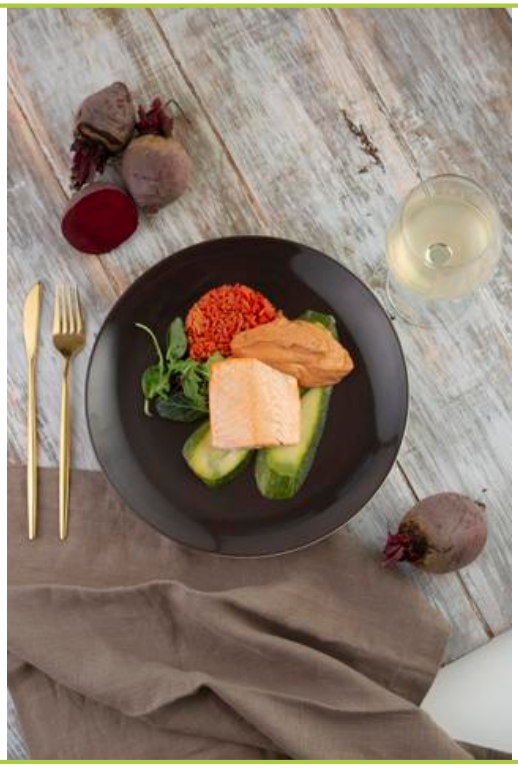
SUPERCOOK

SALMÓN CON ARROZ A LA BETARRAGA, CREMA DE ALCAPARRAS Y ZAPALLO ITALIANO AL VAPOR SC400



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2022-01-12
Sugerida por Kitchen Center Chile
El tiempo total de preparación: 39:10 Minutos

Apta para máquina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

6 o 8	lomos de salmón fresco, sin piel ni espinas
30 mililitro	aceite de oliva
350 gramos	arroz
2	zapallos italianos cortados en rodajas de 0,5 cm.
2 cucharadita	eneldo seco
1/2	Cebolla cortada en dos
1 diente	ajo
30 gramos	mantequilla
300 mililitro	crema de leche (35% de grasa)
1	pastilla de caldo de verduras desmenuzado
3 cucharada	tomate concentrado
100 gramos	alcaparra
12 gramos	maicena (disuelta en 40 ml de agua fría)
1	betarraga cruda cortada en ocho trozos
500 mililitro	Agua caliente
500 mililitro	Agua fría
	Sal y pimienta a gusto

Copyright 2022 by Supercook Ltd.

SUPERCOOK

1 cucharada orégano

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu perfil de usuario.

HERRAMIENTA



Espátula



Vapore



Cesta de vapor

Copyright 2022 by Supercook Ltd.