

# SALMÓN CON LIMÓN Y MANTEQUILLA Y SOPA DE COLIFLOR - 2 EN 1



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2024-09-16  
 Cualificada por Supercook SG  
 Sugerida por CerCad  
 El tiempo total de preparación: 36:17 Minutos

Apta para máquina:  
 - Supercook SC350  
 - Supercook SC400

## LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

<b>500 gramos</b>	Filetes de salmón, aproximadamente 1-3 piezas con piel
<b>0.25 cucharadita</b>	sal
<b>3 diente</b>	ajo
<b>1.5 cucharada</b>	miel
<b>1.5 cucharada</b>	zumo de limón
<b>1 trozos</b>	Limón, cortado en rodajas finas
<b>1 cucharada</b>	Perejil fresco picado
<b>3 pellizco</b>	pimienta cayena
<b>50 gramos</b>	mantequilla
<b>300 gramos</b>	Floretes de coliflor
<b>80 gramos</b>	Cebolla amarilla, cortada en cuartos
<b>25 gramos</b>	mantequilla a temperatura ambiente
<b>100 gramos</b>	Papas cortadas en cubos
<b>10 gramos</b>	Cubitos de caldo de pollo/verduras
<b>700 gramos</b>	agua
<b>0.5 cucharadita</b>	sal
<b>0.5 cucharadita</b>	Pimienta negra molida, al gusto
<b>100 gramos</b>	Leche fresca, a temperatura ambiente

## PREPARACIÓN - PASO A PASO

1 trozos, Panel pergamino/panel de hornear

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

### HERRAMIENTA



Cuchillo de mezcla  
(afilado)



Espátula



Vapore



Taza de medir