

SALMÓN CON PAPAS Y SALSA DE CHAMPIÑONES



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2016-10-19
 Cualificada por Supercook CL
 Sugerida por Kitchen Center
 El tiempo total de preparación: 27:10 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

4 trozos	filete de salmón
2	limones, su jugo y zeste (ralladura de la cáscara)
80 gramos	cebolla morada cortada en 2
50 mililitro	aceite de oliva
20 gramos	mantequilla
300 gramos	champiñones en láminas
50 mililitro	Vino blanco
100 mililitro	crema de leche
80 gramos	queso crema
500 mililitro	agua
600 gramos	Papas peladas y en trozos
	Sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN - PASO A PASO

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

HERRAMIENTA



Cuchillo de mezcla
(afilado)



Espátula



Vapore



Cesta de vapor



Taza de medir