

## RAINBOW TROUT WITH EGG SC400



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2022-01-25

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 35:05 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

### LISTE DES INGRÉDIENTS

|                             |                                                     |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>1-2</b>                  | Rainbow trout                                       |
| <b>100 gramme(s)</b>        | red pepper cut into pieces                          |
| <b>100 gramme(s)</b>        | green bell pepper cut into pieces                   |
| <b>1/2</b>                  | onion cut in 2                                      |
| <b>200 gramme(s)</b>        | unpeeled zucchini cut into medium pieces            |
| <b>1 gousse</b>             | ail                                                 |
| <b>400 gramme(s)</b>        | canned crushed tomato                               |
| <b>500 gramme(s)</b>        | potatoes cut into 4mm slices                        |
| <b>4</b>                    | eggs, unpeeled and wrapped separately in cling film |
| <b>1</b>                    | sliced lemon (or just the juice)                    |
| <b>1 cuillère(s) à café</b> | sucre                                               |
| <b>1</b>                    | cube de bouillon de légumes                         |
| <b>50 millilitre(s)</b>     | huile d'olive                                       |
|                             | salt to taste                                       |
| <b>2 pincée</b>             | poivre noir                                         |
|                             | cling film                                          |

### PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

## OUTIL



Vapore