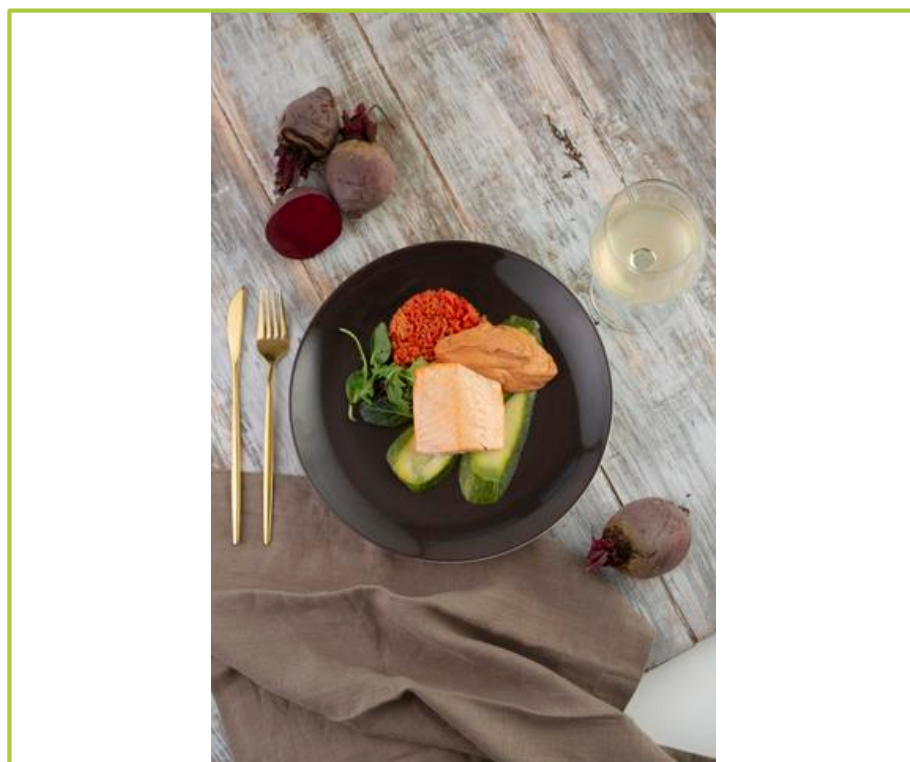


SALMON WITH BEETARRAGA RICE, CAPERS CREAM AND STEAMED ITALIAN ZUCCHIN SC400



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2022-01-12
Suggerito da Kitchen Center Chile

Tempo di preparazione:
39:10 Minuti

Adatto per macchina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

6 o 8	fresh salmon loins, without skin or bones
30 Millilitro/ millilitri	olio d'oliva
350 grammi	riso
2	Italian zucchini cut into 0.5 cm slices.
2 cucchiaino/ cucchiaini	dried dill
1/2	onion cut in two
1 spicchio	aglio
30 grammi	burro
300 Millilitro/ millilitri	crema de leche (35% de grasa)
1	crumbled vegetable stock cube
3 cucchiaio/ cucchiai	concentrated tomato
100 grammi	capperi
12 grammi	cornstarch (dissolved in 40 ml of cold water)
1	raw beets cut into eight pieces
500 Millilitro/ millilitri	Acqua calda

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

STRUMENTO



Spatola



Vapore



Cesto di vapore