

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



Categoria: Pratos principais
de peixe e carne

Criado em 2022-01-12
Sugerido por Kitchen Center
Chile
O tempo total de preparação:
39:10 Minutes

Adequado para máquina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

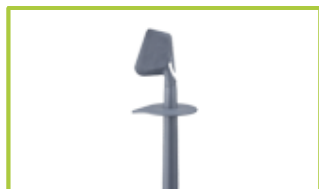
LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 DOSES

6 o 8	fresh salmon loins, without skin or bones
30 mililitro	azeite
350 grama	Arroz
2	Italian zucchini cut into 0.5 cm slices.
2 colher de chá	dried dill
1/2	onion cut in two
1 dente	alho
30 grama	manteiga
300 mililitro	crema de leche (35% de grasa)
1	crumbled vegetable stock cube
3 colher de sopa	concentrated tomato
100 grama	alcaparras
12 grama	cornstarch (dissolved in 40 ml of cold water)
1	raw beets cut into eight pieces
500 mililitro	água quente
500 mililitro	water, cold
	sal e pimenta a gosto
1 colher de sopa	orégãos

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).

FERRAMENTA



Espátula



Vapore



Cesta de cozimento