

SOPA DE SALMÃO COM LIMÃO E COUVE-FLOR COM MANTEIGA - 2 EM 1



Categoria: Pratos principais de peixe e carne

Criado em 2024-09-16
Qualificada pela Supercook SG
Sugerido por CerCad
O tempo total de preparação: 36:17 Minutes

Adequado para máquina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 DOSES

500 grama	Filés de salmão, aproximadamente 1-3 peças com pele
0.25 colher de chá	sal
3 dente	alho
1.5 colher de sopa	mel
1.5 colher de sopa	suco de limão
1 pedaços	Limão, cortado em fatias finas
1 colher de sopa	Salsa fresca picada
3 pitada	pimenta de Caiena
50 grama	manteiga
300 grama	Flores de couve-flor
80 grama	Cebola amarela, cortada em quartos
25 grama	manteiga à temperatura ambiente
100 grama	Batatas cortadas em cubos
10 grama	Cubos de caldo de frango/vegetais
700 grama	água
0.5 colher de chá	sal
0.5 colher de chá	Pimenta preta moída, ajuste a gosto
100 grama	Leite fresco, temperatura ambiente
1 pedaços	Papel manteiga/Papel de cozimento

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

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

FERRAMENTA



Faca MIXing (afiada)



Espátula



Vapore



Copo de medição