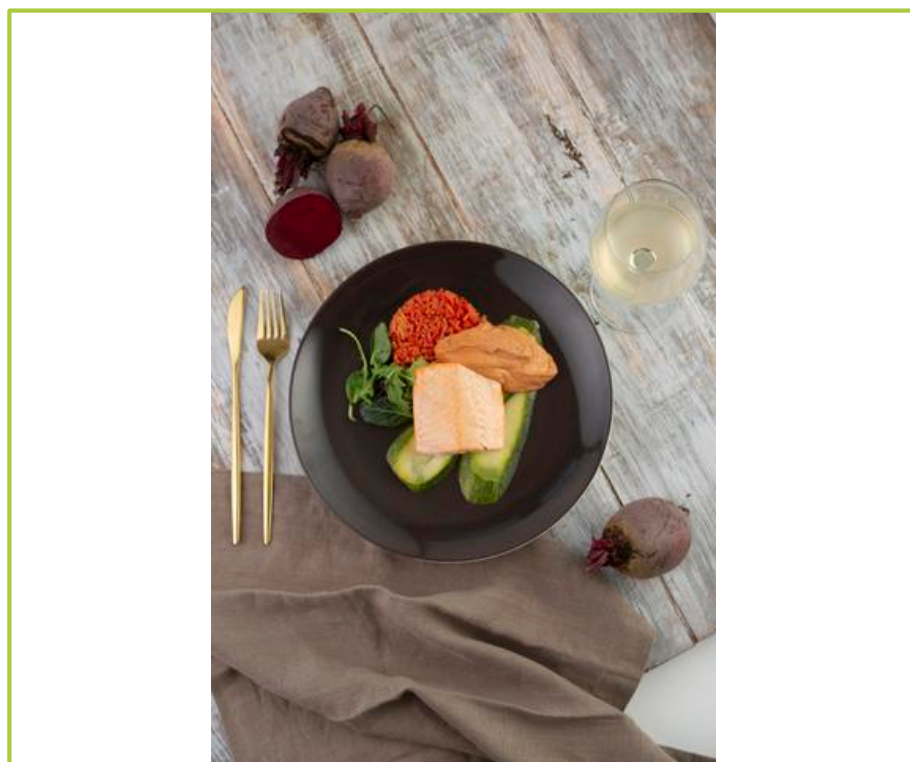


# SALMON WITH BEET ROOT RICE, CAPER CREAM AND STEAMED ITALIAN SQUASH



Категория: основные блюда  
из рыбы и мяса

Создана 2022-01-12  
Предложено Kitchen Center  
Chile

ТОбщее время  
приготовления: 39:10  
Минут

Suitable for article:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

## СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 8 ПОРЦИЙ

<b>6 о 8</b>	fresh salmon loins, without skin or bones
<b>30 Миллилитр</b>	оливкового масла
<b>350 Грамм</b>	Рис
<b>2</b>	Italian zucchini cut into 0.5 cm slices.
<b>2 Чайная ложка</b>	dried dill
<b>1/2</b>	onion cut in two
<b>1 Зубчик</b>	чеснок
<b>30 Грамм</b>	масло сливочное.
<b>300 Миллилитр</b>	crema de leche (35% de grasa)
<b>1</b>	crumbled vegetable stock cube
<b>3 Столовая ложка</b>	concentrated tomato
<b>100 Грамм</b>	Каперсы
<b>12 Грамм</b>	cornstarch (dissolved in 40 ml of cold water)
<b>1</b>	raw beets cut into eight pieces
<b>500 Миллилитр</b>	Вода, горячая
<b>500 Миллилитр</b>	Вода, холодная
	Соль и перец по вкусу
<b>1 Столовая ложка</b>	Орегано

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).

### ИНСТРУМЕНТ



шпатель



Vapore



Паровая корзина