Salmón sobre colchón de Vegetales y Papas a la Crema Apto celíacos

Ingredientes:

Filet de Salmón

300 gr.

Cebolla

½ de unidad.

Pimiento verde

¼ de unidad.

Pimiento rojo

¼ de unidad.

Pimiento amarillo

¼ de unidad.

Puerro

¼ de unidad.

Papas

1 unidad

Crema

10 cucharadas.

Fécula de Maíz

1 cucharadita de café.

Phoca PDF

Sal y Pimienta

a gusto.

nuez moscada

a gusto.

Procedimiento:

Pelar las papas y cortarla en láminas finas.
Colocarlas en una de las cavidades del Multicocción.
Salpimentar. Lavar y cortar la cebolla, el morrón y el puerro en juliana.
Ponerlo en la base de la otra cavidad. Salpimentar.
Quitarle la piel al Salmón.
Salpimentar y colocar sobre los vegetales.
Salpimentar la crema, agregar la fécula de maíz y la nuez moscada.
Mezclar bien y agregar a las papas.
Tapar el multicocción y cocinar durante 4 o 5 minutos a potencia máxima.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

Phoca PDF