



Salmón al vapor con espinacas y salsa de mostaza

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES:  Comida fácil  Puré

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 26 mins

TIEMPO TOTAL: 36 mins

ACCESORIOS:   Rallado grueso  

Ingredientes

Ingredientes 1

30 ml de aceite
2 dientes de ajo
300 gr de espinacas
Una pizca de sal
150 ml de agua
4 supremas de salmón
sin piel (150g aprox)
40 ml de zumo de limón

Ingredientes salsa

50g de mantequilla
200g de cebolla
Una pizca de sal
2 cucharadas de mostaza antigua
50ml de vino blanco
250ml de nata para cocinar

Apto para:

Celíacos e intolerantes a la lactosa.

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Olla y el programa comida fácil, presiona OK. Coloca la pala de remover en el recipiente, introduce el disco de rallado grueso y colócalo en el Direct Prep. Lava las espinacas y trocéalas. Añade el zumo de limón al salmón y sálalo.

Paso 1

Introduce el aceite, los ajos, las espinacas, el agua y la sal de INGREDIENTES 1 en el recipiente y pon la tapa antisalpicaduras y presiona START. Ajusta el tiempo a 10 minutos, presiona OK y deja acabar el programa.

Paso 2

Una vez finalizada la salsa, quita la tapa antisalpicaduras y cambia las cuchillas por la pala de remover. Pon la bandeja de vapor y distribuye sobre su rejilla las supremas de salmón. Ajusta la temperatura a 110°C, el tiempo a 7 minutos, la velocidad a 3 y pulsa START.

Desarrollo salsa

Selecciona la función Salsas y el programa puré, presiona OK. Coloca las cuchillas. Introduce la mantequilla y la sal de INGREDIENTES SALSA. Coloca el Direct Prep en posición 1, ralla la cebolla directamente en el bol y pulsa START. Cuando queden 6 minutos, introduce la mostaza y el vino. Cuando falten 4 minutos, vierte la nata y deja acabar el programa (las cuchillas molerán todo, por lo que es conveniente poner la tapeta anti salpicaduras).