

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Salmón relleno con salsa brie

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 12 filetes de salmón
- 3 puerros
- 1 cuña de queso brie
- 400 ml. de nata
- Aceite
- Agua salada
- 1 Cebolla

## Preparación

1. Pica el puerro en el procesador de alimentos en juliana con el disco correspondiente.
2. Pocha el puerro en el bol a 120° durante 3 minutos mueve con la barilla flexible.
3. Rellena el salmón haciendo un rollito con el puerro dentro con ayuda de las manos y de un palillo.
4. Añade agua salada al bol y la vaporera y hierva a 140° durante 6 minutos aproximadamente, según el grosor del filete y reserva.
5. Coloca la nata a hervir junto con el queso teniendo en cuenta que debes quitarle la corteza para que se derrita bien y con la varilla flexible a velocidad 2 durante unos 5 minutos (que la salsa quede espesa), puedes añadir un poco de perejil para darle un poco de color y sirve junto con el salmón.