



# Salmón a la sidra

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Media

**FUNCIONES:**  Guisos rápidos

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 15 mins

**TIEMPO TOTAL:** 25 mins

**ACCESORIOS:**   Corte fino

## Ingredientes

### Ingredientes 1

50ml de aceite de oliva  
500g de cebolla  
Una pizca de sal

### Ingredientes 2

400ml de sidra asturiana  
1 pastilla de caldo de pescado

### Ingredientes 3

4 supremas de salmón sin espinas  
4 pizcas de sal

**Apto para:**

**Celiacos e intolerantes a la lactosa.**

## Preparación

### Antes de empezar

Selecciona la función Olla y luego el programa guisos rápidos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente. Coloca el disco de corte fino en el Direct Prep. Pela la cebolla y sala el salmón.

### Paso 1

Introduce el aceite de INGREDIENTES 1 en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón START. Coloca el Direct Prep a posición 1 y corta la cebolla de INGREDIENTES 1 dentro del recipiente, retira el Direct Prep y añade la sal.

### Paso 2

Vierte la sidra y la pastilla de caldo de INGREDIENTES 2 en el recipiente y presiona START.

### Paso 3

Destapa el recipiente con cuidado y retira el accesorio pala de remover. Si el fondo está seco o lo deseas más caldoso, debes añadir agua. Introduce las supremas de salmón sobre la cebolla, vuelve a colocar la tapa y presiona START. Ajusta el tiempo a 10 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK.

Puedes sustituir la sidra por vino blanco o caldo de pescado.