

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Merluza al vapor con verduras confitadas

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 800 gr. de merluza
- 1 patata
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 3 dientes de ajo
- ½ calabacín
- 1 tomate
- 100 gr. de pimiento rojo
- 100 gr. de pimiento verde
- Sal
- 1 manojo de perejil
- 1 hoja de laurel
- 40 ml. de aceite de oliva

Preparación

1. Pica toda la verdura en el procesador de alimentos con el disco de corte de rodaja. Sazonala e introdúcela en el bol de tu Cooking Chef. Cúbrela de aceite de oliva y añade una hoja de laurel. Programa 20 minutos a 90°. Resérvala en el mismo aceite.
2. Vierte agua y un puñado de sal en el bol limpio y coloca la cesta de cocción al vapor con los trozos de merluza engrasados y sazonados previamente. Programa 8 minutos a 110°.
3. Sirve la merluza con la verdura confitada.