

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Salmón con salsa de naranja

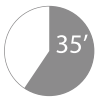
6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 200 gr. de cebolla
- Aceite
- 20 gr. de espárragos verdes
- 120 ml. de Contreau o Grand Marnier
- 30 ml. de zumo de naranja natural
- 1 cucharada de azúcar
- 30 ml. de agua
- Vinagre
- Sal
- Pimienta negra molida
- 6 rodajas de salmón
- 1 puerro
- Lechuga o rúcula para decorar

Preparación

1. Corta la cebolla en el procesador de alimentos y reserva.
2. Repite el procedimiento con el puerro.
3. Introduce la cebolla y el puerro en el bol de tu Cooking Chef y programa a 120° y a velocidad 1 hasta que empiece a pochar.
4. Añade el licor y deja reducir.
5. Agrega el zumo de naranja, el agua, el azúcar, el vinagre, la sal y la pimienta.
6. Introduce también el salmón. Coloca la tapa y programa 15 minutos más a 100° sin velocidad.
7. Retira el salmón del bol y resérvalo.
8. Tritura la salsa del bol y vuelve a añadir el salmón. Retira y reserva.
9. Fríe a 120° el puerro en el bol limpio y reserva.
10. Pon agua a hervir en el bol de tu Cooking Chef y coloca la cesta de cocción al vapor con los espárragos. Cuece durante 10 minutos a 120°.
11. Sirve el salmón con su salsa y decora el plato con el puerro y los espárragos.