



Salmón escalfado

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

sobre calabacín rebozado y con salsa verde

Salsa verde

- 1 Manojó Perifollo
- 1 Manojó Perejil
- 1 Manojó Cebollino
- 25 g Berros
- 100 g Yogur natural
- 1 Cucharadita Azúcar
- 1 Cucharadita Mostaza
- 1 Cucharadita Sal
- 50 g Crème fraîche

Calabacín rebozado

- 200 g Patatas cocidas, pelado
- 200 g Calabacín
- 1 Cucharadita Sal
- un poco Pimienta
- Aceite de oliva para asar

Salmón

- 4 Filetes de salmón sin piel, de 100 g cada uno
- Aceite de oliva para engrasar





un poco Flor de sal

Salsa verde

Haga un puré con todos los ingredientes hasta la sal, añada la crème fraîche y mézclelo bien.

Calabacín rebozado

Ralle las patatas cocidas y los calabacines con un rallador en un cuenco, añada la sal y sazónelo con pimienta.

Caliente abundante aceite de oliva en una sartén grande y tapada. Vierta la mezcla de patata y calabacín en la sartén y forme 4 tortas. Fría las tortas a fuego medio hasta que se doren por ambos lados. Manténgalas calientes.

Salmón

Coloque el pescado en una bandeja de acero inoxidable aceitada y cocínelo al vapor a 48 °C durante 20 minutos.

Sazonar

Espolvoree las rodajas de filete de salmón con un poco de flor de sal y colóquelas sobre las tortas de calabacín. Sirva con la salsa verde.

Pasos de cocción

Cocción al vapor 48 °C durante 20 Min.

Consejos

Las patatas cocidas el día anterior son aún mejores para triturar.

Accesorios

Bandeja de acero inoxidable

Batidora de mano o licuadora

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

