

# Arroz con salmón

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15'
- 15'
- 4
- 
- 
- 
- 

## Comentario nutricional

El salmón nos aporta los beneficiosos ácidos grasos omega-3 pero también purinas, por lo que debe moderarse su consumo en caso de padecer gota o hiperuricemia.

## **Modo express**

1. Corte los lomos de salmón en dados medianos y salpimiéntelos. Lave el puerro y córtelo en rodajitas finas. Pele y corte la cebolla en tiras; pique el perejil muy fino.
2. Disponga el puerro, la cebolla y el aceite en la cubeta. Programe Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos y remueva frecuentemente. Cuando falten 5 minutos para que acabe, añada el arroz y siga removiendo hasta finalizar el programa.
3. Añada el agua y el salmón e inicie el menú Arroz con la tapa abierta. Cuando falten 7 minutos para acabar, cierre la tapa y espere a que finalice el programa.