

Paté de salmón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 35 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El salmón es un alimento rico en ácido úrico y purinas, por lo que deben evitarlo las personas que tenga gota o hiperuricemia.

Modo express

1. Trocee el salmón, el puerro y la cebolla.
2. Vierta el aceite en la cubeta y sofría el puerro y la cebolla en el menú Freír/Sofreír 15 minutos a 180°. Cuando la cebolla esté dorada, agregue el salmón y remueva 3 minutos más.
3. Saque el sofrito de la cubeta e incorpore el resto de ingredientes. Mezcle, triture, salpimiente y meta el paté en un molde engrasado con aceite.

4. Cierre el molde con papel de aluminio y métalo en la cubeta. Vierta las 2 medidas de agua, cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135°.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 15x12 cms.