

Patatas con salmón

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

Una forma diferente de presentar el pescado es en forma de guiso para tomar con cuchara.

Modo express

1. Pique las cebollas muy finas; trocee los ajos y las patatas en medios gajos. Lave y corte el salmón en taquitos.
2. Disponga todos los ingredientes en la cubeta, excepto el salmón y el perejil. Sazone con sal y mezcle.
3. Cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 30 minutos a 95°.
4. Al terminar la cocción, abra la tapa, incorpore el salmón y deje reposar el conjunto durante 10 minutos. El calor de la cubeta bastará para que el pescado se cueza sin que quede seco.
5. Sirva caliente, espolvoreado con perejil picado.