

Terrina de salmón con piquillos y espárragos

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 25 '
- 4

Modo express

1. Coloque el salmón, el ajo, la nata, los huevos y una pizca de sal en un recipiente para poder triturarlo todo con una batidora. Pique el pimiento y mézclelo con la masa anterior.
2. Escorra los espárragos por completo y páselos por maicena.
3. Unte todo el interior del molde de aluminio con aceite y luego maicena. Vierta la mitad de la crema triturada del punto 1; coloque los espárragos con cuidado sobre esta crema.
4. Vierta el triturado restante del punto 1 sobre los espárragos y tape el molde con papel de aluminio.
5. Ponga 5 medidas de agua en la cubeta y coloque el plato de cocinar al vapor sobre el fondo, sitúe encima el molde de aluminio cerrado con la mezcla, cierre la tapa y programe el menú Vapor 25 minutos a 125°.
6. Cuando el programa finalice, retire el molde del interior y deje enfriar antes de desmoldar.