

Merluza con arroz salvaje

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 30 '
- 40 '
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

El arroz salvaje original de América del Norte son granos finos y alargados de color marrón oscuro. Requiere una cocción más prolongada que el arroz blanco y se

puede emplear en la elaboración de una gran variedad de platos.

Modo express

1. Pique las cebollas.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, salvo el limón, el perejil y la merluza. Sazone y programe el menú Presión a 135º durante 30 minutos.
3. Al acabar, disponga la merluza sobre el arroz, espolvoréela con la ralladura y el zumo de limón, sálela y programe el menú A fuego lento 10 minutos a 98º.
4. Sirva espolvoreado con perejil.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 4,5 medidas de agua