

Salmón con puré de hinojo y pesto

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20'
- 21'
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

El hinojo es una planta a la que se le da uso culinario y que tiene propiedades carminativas (reduce la flatulencia) y digestivas.

Modo express

1. Pele las patatas y córtelas en cubitos de 2x2 centímetros; trocee el hinojo. Pele y corte la cebolla en láminas. Trocee el salmón en tacos grandes y salpimiéntelo.
2. Introduzca las patatas, la cebolla y el hinojo en la Chef Plus Induction y vierta las 2 medidas de agua.
3. Disponga el salmón encima de las verduras y programe el menú Pescados.
4. Cuando finalice el programa, distribuya el salmón en los platos y triture las verduras aparte para hacer un puré.
5. Para hacer el pesto, mezcle todos los ingredientes en un bol y tritúrelos. Sirva el salmón caliente, acompañado del puré de hinojo y la salsa pesto encima.