

Salmón con salsa de mango y trigueros

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 21 '
- 4



Comentario nutricional

El mango es una fruta con un alto contenido en azúcares, rico en magnesio, provitamina A y vitamina C.

Modo express

1. Lave los espárragos y elimine la parte más dura; salpimiente el salmón; pele y pique la cebolla y el mango.

2. Introduzca la cebolla, el mango, la sal y la medida de agua en la Chef Plus Induction. Meta también la bandeja de vapor y disponga encima el salmón y los trigueros; riegue con el aceite.
3. Cierre la tapa y programe el menú Pescados.
4. Cuando finalice, traslade los ingredientes de la salsa a otro recipiente, triture y rectifique la sal. Si lo desea, antes de servir corte los trigueros a lo largo y dispóngalos encima del salmón.