

Puerros rellenos de salmón

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15'
- 10'
- 4



Comentario nutricional

El salmón ahumado es un alimento rico en vitamina D, una vitamina esencial para la correcta absorción de calcio.

Modo express

1. Lave los puerros, quíteles la parte más oscura y corte la parte blanca en dos o tres trozos.
2. Corte el salmón en trocitos pequeños; pique el eneldo y la cebolla muy finos y mézclelos con el salmón (reserve un poco de eneldo para decorar).
3. En un bol, mezcle la miel, el zumo de limón y la mostaza. Incorpore poco a poco el aceite hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Vierta la medida de agua en la cubeta y coloque la bandeja de vapor con los puerros encima. Cierre la tapa y programe el menú Vapor a 118º durante 10 minutos.
5. Haga un corte longitudinal en la parte superior de los puerros y retire las hojas centrales; con las exteriores realice un cilindro y rellénelo con el preparado de salmón. Sirva espolvoreado con eneldo y la salsa de miel.

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

-1 medida de agua