

SALMÃO NO CESTO DE VAPOR COM ARROZ



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 ALHO
- AZEITE E SAL QB
- 1 COLHER DE CHÁ DE MASSA DE PIMENTÃO
- 2 POSTAS DE SALMÃO TEMPERADAS A GOSTO
- ARROZ VAPORIZADO (NO MEU CASO 1 CHÁVENA DE CHÁ)
- 2,5 CHÁVENAS DE ÁGUA
- 1 LATINHA DE MACEDÔNIA DE LEGUMES

CONFEÇÃO

1. 1- Colocar o alho e a cebola no copo do Companion. Picar o alho e a cebola (com a lâmina picadora) com alguns toques de turbo. Com a ajuda da espátula baixe a cebola e alho picados das paredes do copo.

3. 2-Trocar a Lâmina pelo acessório misturador. Juntar o azeite, o sal e a pasta de pimentão.

5. 3-Selecionar o programa P1 slow cook.

7. ?4- Ao estrugido anterior juntar uma chávina de arroz vaporizado, a água (1 chávina de arroz para 2,5 chávinas de água) e os legumes (uma latinha de Macedônia).

10. 5- Colocar o Salmão já temperado no cesto de vapor, por cima do arroz (eu coloquei o salmão sobre papel vegetal assim o tempero do salmão não passa para o arroz). Iniciar programa Slow Cook P2 mas ALTERAR a temperatura para 100° 20min.?

12. ?6- SERVER IMEDIATAMENTE porque como o Companion mantém a comida quente, o arroz recoze e começa a Ficar uma espécie de papa.
