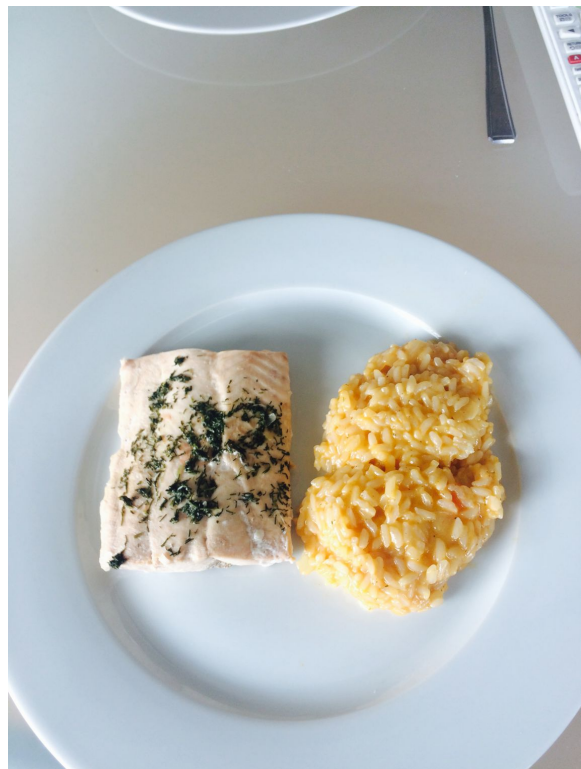


# SALMÃO E ARROZ DE TOMATE



## CONFEÇÃO

1. Arroz de tomate

---

2. 1- Coloca-se a cebola cortada aos bocados e o azeite e program-se P1 slow cook e quando tiverem passado 1 minuto e meio colocar os tomates, sem casca, e cortados em 4 partes na taça.

---

4. 2- quando o programa acabar programar 110 graus, 20 minutos velocidade 3. Colocar a água e o sal. Quando tiver passado 5 minutos colocar os restantes ingredientes

---

6. Salmão

---

7. 3 - temperar previamente o salmão com sal, limão e aneto. Colocar o salmão n panela a vapor e deixar cozinhar durante 15 minutos.

---

## INGREDIENTES

- ARROZ DE TOMATE
- 1 CANECA DE ARROZ,
- 2 TOMATES MADUROS
- 1 CALDO KNORR LEGUMES
- QB SAL
- 2 CANECAS E MEIA DE ÁGUA
- 1 CEBOLA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE.
- SALMÃO
- 4 POSTAS DE SALMÃO
- 2 LIMÕES
- ANETO QB
- SAL QB