

SALMÃO A VAPOR COM BATATA E BRÓCOLOS



CONFEÇÃO

1. Colocar na panela a vapor papel vegetal. Temperar o salmão, colocando sal e alecrim fresco por baixo, e por cima, sal limão e coentros. Colocar a tampa e reservar.
2. Descascar as batatas, mas deixar inteiras. Colocá-las na taça com sal (sem acessório).
3. Arranjar os brócolos (dar um corte no caule) e colocar no cesto e na taça. Pôr a panela de vapor por cima da taça e selecionar 130º 40 min.
4. Confirmar cozedura e bom apetite.

INGREDIENTES

- 4 POSTAS DE SALMÃO
- 1.8 LT ÁGUA
- 700 GR BATATAS MÉDIAS
- 400 GR DE BRÓCOLOS
- SAL
- LIMÃO
- ALECRIM´
- COENTROS