

SUPREMO DE SALMÃO, ARROZ BASMATI E SELVAGEM, CURGETES



CONFEÇÃO

1. Deixe marinar os supremos de salmão durante 20 min com o sumo de limão, o azeite e o endro.
2. Entretanto, deite 0,7 L de água quente na taça do robot, coloque o cesto de vapor. Coloque uma folha de papel de cozedura e deite o arroz sobre o papel, regue o arroz com 360 ml de água, tempere com sal e feche a tampa sem a tampa reguladora de vapor. Coloque a panela de vapor sobre o aparelho e deite as curgetes lavadas e cortada em rodelas finas no fundo da cuba de vapor. Coloque o tabuleiro de vapor superior por cima das curgetes e coloque os supremos de salmão e o raminho de tomilho. Regue o salmão com a marinada que irá também aromatizar as curgetes.
3. Selecione o programa de vapor P2 durante 25 min.
4. Quando ouvir o sinal sonoro, deite o arroz numa saladeira e misture-o com um garfo.
5. Sirva de imediato com as curgetes e o salmão.
6. Regue com um fio de sumo de limão.

INGREDIENTES

- 6 SUPREMOS DE SALMÃO DE 150 G
- 2 CURGETES GRANDES
- 1 RAMO DE TOMILHO
- MEIO MOLHO DE ENDRO FINAMENTE CORTADO
- 1 LIMÃO
- 3 C. S DE AZEITE
- 250 G MISTURA DE ARROZ BASMATI E ARROZ SELVAGEM