



INGREDIENTES

4 filetes de salmón sin piel en rodajas de 200 g
1 ramillete de cebolletas
Unas rodajas de jengibre encurtido (gari)
Sal

COCCIÓN

25/25-35 min
60
Cocción al vacío
Nivel del horno 3



FILETE DE SALMÓN SOBRE UN LECHO DE CEBOLLETA

4 comensales. Nivel de dificultad 2

- 1 Añade el jengibre encurtido (gari) y corta las cebolletas en rodajas. Sella los ingredientes al vacío junto con el salmón y un poco de sal en una bolsa de vacío.
- 2 Coloca la bolsa en el nivel 3 y utiliza el programa “Cocción al vacío” a 60 °C durante 25 minutos para que el pescado quede jugoso, al punto y brillante. Si prefieres el pescado bien hecho, amplía el tiempo de cocción a 35 minutos.

Presentación

Sírvelo con arroz al vapor. Puedes prepararlo con antelación y mantenerlo caliente en el horno mientras cocinas el salmón.