



Salmão sobre colchão de vegetais e batatas em creme de leite Apto celíacos

Ingredientes:

Filé de Salmão

300 g

Cebola

½ unidade

Pimentão verde

¼ de unidade

Pimentão vermelho

¼ de unidade

Pimentão amarelo

¼ de unidade

Alho poró

¼ de unidade

Batata/batata doce

1 unidade

Creme de leite

10 colheres de sopa

Fécula de milho

1 colher de chá

Noz moscada

a gosto

Sal e pimenta

a gosto

Modo de preparo

Descasque a batata e corte em rodellas finas. Coloque em um dos compartimentos do Multicocción.

Tempere com sal e pimenta.

Corte a cebola, o pimentão vermelho e o alho poró em tiras fininhas.

Coloque-os no outro compartimento. Tempere com sal e pimenta.

Retire a pele do salmão, tempere-o com sal e pimenta e coloque-o em cima dos vegetais. Misture o creme de leite com sal e pimenta,

acrescente a fécula de milho e a noz moscada. Misture bem e acrescente as batatas.

Tampe o Multicocción e cozinhe por 4 ou 5 minutos em potência

máxima.

Uso de ingredientes sem TACC permitidos

