

TM31 / TM5

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de Cocción: 22 min.

Tiempo Total: 32 min.



SALMON CON SALSA DE NARANJA

Ingredientes:

Para 6 Personas

- 120 gr. de cebolla en trozos
- 30 gr de aceite de oliva
- 250gr. de judías verdes congeladas
- 20 gr. de licor de naranja (Cointreau)
- 120 gr. de zumo de naranja natural
- 30 gr. de agua
- 1 cuch. De azúcar
- 1 cuch. De vinagre
- ½ cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 600 gr. de Salmón fresco sin piel

Preparación:

1. Ponga la cebolla y el aceite en el vaso y trocee **3 seg / Vel 5**.
Introduzca el cestillo con las judías verdes y programa **10 min. / Varoma / Vel 1**.
2. Incorpore el licor de naranja y sin poner el cubilete para favorecer la evaporación del alcohol programe **1 min / Varoma / Vel 1**.
3. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y reserve. Agregue el zumo de naranja, el agua, el azúcar, el vinagre, la sal, y la pimienta. Vuelve a introducir el cestillo dentro del vaso. Unte con aceite el recipiente Varoma y sitúelo en su posición con los tacos de salmón. Tape el Varoma y programe **10 min. / Varoma / Vel 1**.
4. Retire el Varoma y coloque el salmón en una fuente. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y reserve. Triture la salsa **1 min / Vel 5-10 progresivamente**. Riegue el salmón con la salsa y sirva con las judías verdes espolvoreadas de sal y regadas con un chorrito de aceite de oliva.



Fuente: Vorwerk