Salmon teriyaki, puré de habas, arroz basmati

Ingredientes

Salmón teriyaki, puré de habas, arroz basmati

Salmón: 1 Filete
Caldo de verduras: 400 cc
Habas congeladas: 250 g
Salsa tariyaki: 50 g
Manteca: 60 g
Arroz basmati: 200 g
Sal:

Preparación de la Receta

- Porcionar el **salmón** en mitans de 180 grs y saltearlos en *manteca*, incorporar la salsa teriyaki, bañarlos bien y terminar la cocción en el horno.

Para las habas

- Saltearlas en *manteca*, procesar, *condimentar* y dar untuosidad incorporando *manteca* fría

Para el arroz

- Saltearlo en un poco de *manteca*, incorporar el caldo caliente y bien condimentado, cocinar a fuego muy bajo tapado hasta que el **arroz** absorba todo el líquido.

Consulta la receta original en
https://onlinebiblelearning.org/recetas/salmon-teriyaki-pure-de-habas-arroz-basmati