

# 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://elgourmet.com/recetas/salmon-teriyaki-pure-de-habas-arroz-basmati>