



SALMÓN CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y PATATAS

 20 minutos 40 minutos 2 porciones

INGREDIENTES

- 2 cucharaditas de sal [12 g]
- 250 gramos de papa picada
- 300 gramos de salmón fresco sin piel ni espinas [2 filetes]
- 15 gramos de jugo de limón
- 1 cucharadita de pimienta [2 g]
- 50 gramos de echalot o 50 gramos de cebolla blanca rebanada
- 10 gramos de mantequilla
- 150 gramos de champiñon crudo entero
- 25 gramos de vino blanco seco
- 120 gramos de queso ricotta los portales®
- 1 cucharadita de cáscara de limón [2 g]
- 1/4 cucharadita de nuez moscada [1 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®
- 2º *Utiliza la cantidad de agua que indica la receta
- 3º *"Licúa" el ricotta con un chorrillo de agua o leche para crear una tipo crema, puedes ponerle más o menos agua y más o menos tiempo de licuado hasta lograr una textura que te guste y así lo añades a la receta cuando solicite la nata y el queso.
- 4º *"Licúa" el ricotta con un chorrillo de agua o leche para crear una tipo crema, puedes ponerle más o menos agua y más o menos tiempo de licuado hasta lograr una textura que te guste y así lo añades a la receta cuando solicite la nata y el queso.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [468 g]	% DDR
ENERGÍA	107 kcal	501 kcal	25 %
GRASA	5 g	24 g	37 %
GRASAS SATURADAS	1 g	3 g	14 %
COLESTEROL	21 mg	100 mg	33 %
SODIO	517 mg	2422 mg	101 %
H. CARBONO	6 g	28 g	9 %
AZÚCARES	0 g	2 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	4 g	16 %
PROTEÍNA	9 g	41 g	-