

Salmón con brócoli y boniato/patata RYN

● Total 25 minutos 1 porción

Ingredientes

| | |
|---|--------------------|
| o | o |
| 1 unidad mediana de boniato, crudo (200 g)/patata | ajo, en polvo |
| o | o |
| 1 guarnición de brócoli | pimentón, en polvo |
| o | o |
| 120 gramos de salmón | tomillo, seco |
| o | |
| 1 cucharada sopera de aceite de oliva [9 g] | |

Método de preparación

- 1
Poner agua a hervir. Cortar los ramilletes y ponerlos a cocer 5m
- 2
Pelar y cortar en tiras el boniato/patata
- 3
Especiar el boniato y ponerlo en un estuche para microondas una vez especiado y con un poquito de aceite durante 6m
- 4
Cocinar el salmón en horno, plancha o air fryer.
- 5
decorar el plato con los ingredientes ya cocinados