

Salmón con brócoli y boniato/patata RYN

● Total 25 minutos 1 porción

Ingredientes

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

Método de preparación

1

Poner agua a hervir. Cortar los ramaletos 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