

Salmón al caviar

INGREDIENTES para 4 raciones:

- 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra (para engrasar el varoma)
- 4 rodajas de salmón fresco
- 2 pellizcos de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra recién molida
- 100 gr de agua
- 100 g de vino blanco o cava
- 200 g de nata (35%mg)
- 10 g de mantequilla
- 1 bote de 100g de huevas de mujol.



PREPARACIÓN:

1. Engrase ligeramente con aceite la bandeja y el recipiente varoma y coloque repartidas las rodajas de salmón espolvoreadas con un pellizco de sal y pimienta. Tape y reserve.
2. Vierta en el vaso el agua y el vino blanco, sitúe el varoma en su posición y programe **15 min/varoma/vel 1**. Retire el varoma y reserve tapado.
3. Añada al vaso la nata, la mantequilla, 1 pellizco de sal y un pellizco de pimienta. Caliente **3 min/100°C/vel2**.
4. Añada la mitad de las huevas de mujoly mezcle **20 seg/vel 3**. Sirva el salmón con la salsa y decore con las huevas de mujol restantes.

Preparación 10 minutos

Total 25 min Dificultad baja

Judtih Juvé Sancho
<http://thermomix-sabadell.es/juvesanchojudith>



thermomix