

SALMÓN A LA PLANCHA, ARROZ BASMATI Y BIMI



INGREDIENTES PARA 4 PAX

4 Uds. Salmon lomo
240 grs Arroz basmati
8 Uds. Bimi
Ajo, AOVE, Perejil, Sal

ELABORACIÓN

- Cocemos el arroz durante unos 20 min aproximadamente, colamos y enfriamos bajo agua fría, queremos que el arroz nos quede suelto.
- Picamos el ajo y lo ponemos al fuego con un poco de aove, luego salteamos el arroz y salpimentamos.
- Escaldamos el bimi 1 min en agua hirviendo y enfriamos con agua y hielos.
- Porcionamos el salmón y lo marcamos por el lado de la piel hasta que quede crujiente, mientras podemos marcar también el bimi.
- Luego le damos la vuelta con cuidado, apagamos el fuego, le echamos unas gotas de agua para generar vapor y tapamos, con el calor residual se terminará de cocinar.

