



Plato completo con varoma

Tiempo con Thermomix: 29 min, 35 sec Tiempo total: 45 min

Ingredientes para 4 personas:

Vaso 1 litro de agua (caliente) con
1 pastilla de caldo o 1 litro de caldo (caliente)

Cestillo 600 g de patatas, peladas y partidas en trozos medianos
3 huevos

Recipiente Varoma 200 g de zanahorias, en tiras
200 g de pimiento rojo, en tiras
200 g de brócoli, en ramilletes

Bandeja Varoma

3 hojas de lechuga o papel de aluminio
50 g de aceite de oliva.
Pimienta
Sal
2 rodajas de salmón 1 limón, en rodajas
1 ramita de perejil, para decorar

Preparación

- 1 Ponga en el vaso el caldo o el agua con la pastilla de caldo.
- 2 Ponga las patatas y huevos en el cestillo y colóquelo dentro del vaso.
- 3 Ponga en el recipiente Varoma, las zanahorias, el pimiento y el brócoli. Coloque encima la bandeja del Varoma y cúbrala con las hojas de lechuga o papel de aluminio sin tapar todas las ranuras. Vierta la mitad del aceite de oliva sobre la lechuga o el papel, espolvoree con sal y pimienta y coloque las rodajas o lomos de salmón. Rocíe el salmón con el aceite restante, espolvoree con sal y pimienta y adorne con las rodajas de limón y el perejil.
- 4 Coloque el recipiente Varoma en su posición y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- 5 Ponga las patatas, los huevos pelados y cortados, y la verdura de la bandeja Varoma en una fuente. Sazónelo al gusto. Coloque el pescado en otra fuente.

Sugerencia: Conserve el caldo que queda en el vaso para preparar una crema rápida de verduras: Añádale 200 g de las patatas del cestillo, 100 g de zanahoria del recipiente Varoma, dos o tres quesitos (opcional), sal y pimienta. Programe 20 segundos, velocidad 10.