



SALMÃO AO VAPOR COM CUSCUZ



Peixe



40 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 1200 g de lombos de salmão
- Sal e pimenta a gosto
- Sumo de 1 limão
- 4 ramos de tomilho
- 400 g de cuscuz
- 80 g de azeite
- 1 c. de chá de cominhos
- 1200 g de água
- Papel de alumínio q.b.
- Película aderente

Preparação

- 1º** Corte 4 pedaços grandes de papel de alumínio. Coloque um lombo de salmão em cada pedaço e tempere com sal, pimenta, sumo de limão e 2 ramo de tomilho. Feche o papel de alumínio e disponha os embrulhos na bandeja de vapor. Reserve.
- 2º** Num recipiente à parte, disponha o cuscuz, o azeite e os cominhos e misture. Reserve.
- 3º** Deite a água na panela e monte a bandeja de vapor. Programe 30 minutos na Função Vapor . Verifique a cozedura do salmão e, se necessário, programe mais alguns minutos na mesma função.
- 4º** Quando o salmão estiver pronto, retire a bandeja de vapor e mantenha-a com a tampa fechada.
- 5º** Verta 800 g da água que está na panela sobre o cuscuz, temperando-o com sal. Misture um pouco e tape com película aderente (ou com a tampa do recipiente). Deixe repousar 10 minutos.
- 6º** Sirva o salmão com o cuscuz de imediato.