

# Brócoli con salsa de salmón ahumado

Subida por antonio el 07/04/2010

**Etiquetas:** Tmx, Verduras



## INGREDIENTES

- 1 Brócoli de unos 400 g.
- 50 g. de Mantequilla
- 1 Cebolla pequeña
- 2 Cucharaditas de postre de Harina
- 120 g. de Caldo vegetal
- 120 g. de Vino blanco
- 120 g. de Salmón ahumado en tiritas
- Sal y pimienta
- 100 g. de Nata líquida

## PREPARACIÓN

Ponga en el vaso 500 gr de agua y 1/2 cucharadita de sal, coloque el brócoli dentro del recipiente varoma y ponga el varoma en su posición. Programe 25 min/Varoma/ vel 1.

Cuando termine ponga el Varoma a un lado y vacie el vaso.

Para la salsa:

Vierta en el vaso la mantequilla derretida y la cebolla y triture 5 seg/ vel. 4. Programe 7 min/varoma/vel. 2.

Añada la harina y programe 2 min./100°/vel. 2.

Incorpore el vino, el caldo, el salmón ahumado, sal y pimienta y programe 8 min/100°/vel. 2.

Por último añada la nata y programe 5 min/100°/ vel. 2. Cuando baje la temperatura triture unos 30 segundos velocidad progresiva 5-10.

Sirva el brócoli acompañado de la salsa caliente.