

SALMÓN

CON VERDURAS



RECETA
DISEÑADA

para impresora 3D
de alimentos



INGREDIENTES



Salmón

200g



Espinacas

100g



Pimientos asados

100g



Caldo de pescado

120ml



Sal

Al gusto



Aceite de oliva

Al gusto



Espesante



MATERIALES



Sartén o vaporera



Trituradora de
alimentos



Vaso medidor



Tubos de impresora 3D

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



Contiene pescado



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCCES

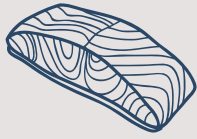


MOLUSCOS



ELABORACIÓN

1



Cocinamos el salmón

2



Desmigamos el salmón y añadimos caldo de pescado

3



Trituramos el salmón con el caldo

4



Trituramos las espinacas y espesamos si fuera necesario

5



Trituramos el pimiento y espesamos si fuera necesario

6



Añadir las elaboraciones a los tubos de la impresora

7



Imprimir

CONSEJOS

Consumir templado para mejor sabor y textura. Acompañar con una salsa suave si se desea