



Salmon asado con miso




the Smart Oven® Air Fryer Pro
con funciones para freír por aire
y deshidratar

Breville®

Salmón asado con miso

 Tiempo de preparación: 10 minutos + 24 a 48 horas marinando, tiempo de cocción: 12 minutos

 Para 4 porciones

Para el adobo

½ taza (120 ml) de pasta de miso blanca
¼ de taza (60 ml) de mirin
¼ de taza (60 ml) de sake
2 cucharadas de azúcar
2 dientes de ajo picados
1 trozo de 1" (2 cm) de jengibre fresco
picado

Para el salmón

4 filetes de salmón de 6 oz (170 g)
y 1" (2 cm) de grosor

Cómo preparar

1. Combine los ingredientes del adobo en un bol mediano y bata bien. Coloque los filetes de salmón en una bolsa grande con cierre y agregue el adobo. Refrigere durante al menos 24 y por hasta 48 horas, volteando la bolsa de vez en cuando para redistribuir el adobo.
2. Inserte la rejilla en la posición número 3. Presione el botón PHASE COOK (Cocción por etapas) y luego seleccione el programa BAKE/400 °F (Hornear/205 °C) para que funcione durante 8 minutos. Presione el selector SELECT/CONFIRM (Seleccionar/Confirmar) para confirmar la primera etapa de cocción. Seleccione el programa BROIL/HIGH (Asar/Alto) para la segunda fase para que funcione durante 4 minutos. Luego presione START (Inicio) para precalentar el horno.
3. Cubra la bandeja para asar con papel antiadherente o papel de aluminio. Retire el salmón del adobo permitiendo que se escurra cualquier exceso. Deseche el adobo. Ponga el salmón, con la piel hacia abajo, en la bandeja para asar.
4. Cocine el salmón hasta que esté bien cocido y se dore por encima. Sirva inmediatamente.