



Salmón 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

- 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.*
- 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.*
- 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.*
- Cocine el salmón hasta que esté bien cocido y se dore por encima. Sirva inmediatamente.*