



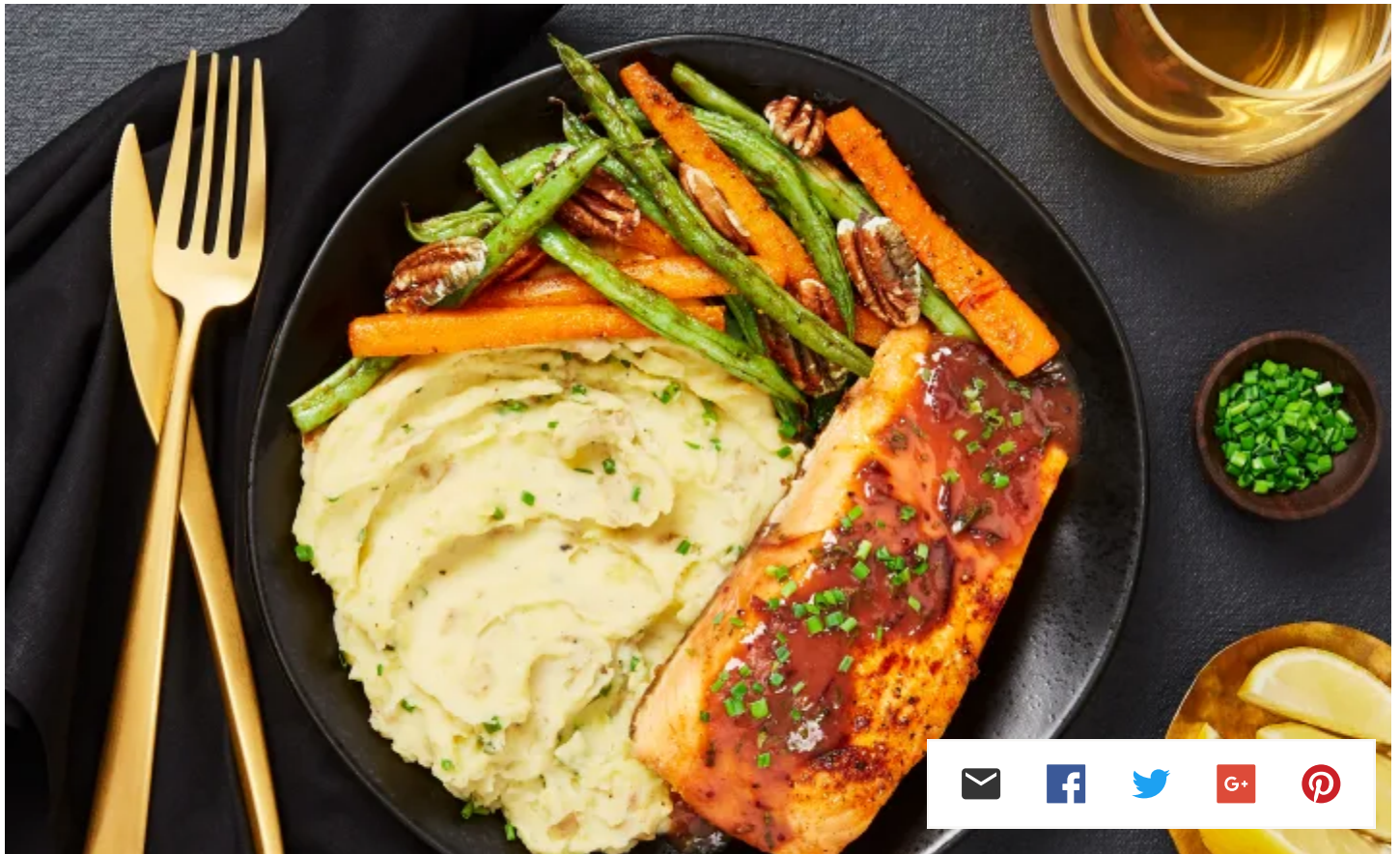
🏠 Archivo de recetas > Recetas de mariscos

SAY **"MMM, YES"** TO
AMERICA'S MOST POPULAR MEAL KIT



\$30 OFF

INCLUDING
FREE SHIPPING
ON YOUR FIRST BOX



Trucha Steelhead en Salsa Dijon de Arándanos

con Crème Fraîche Chive Puré de papas y verduras con nueces

GASTRÓNOMO

VER NUESTROS PLANES

¿Pesca para una deliciosa cena? Tenemos justo lo que necesita. Aquí, sazonomos los filetes de trucha arco iris con especias picantes, luego los doramos hasta que la piel esté crujiente y el pescado esté escamoso. Debido a que no podemos tener suficientes combinaciones de dulces y salados, echamos una salsa de mermelada de arándano agrio, tomillo fresco, Dijon picante, jugo de limón y mantequilla. Nuestro puré de papas crème fraîche de cebollino hace un lado cremoso y decadente, que combinamos con judías verdes tachonadas de nueces y zanahorias para un crujido satisfactorio. Prepárese para sorprender a sus afortunados compañeros de cena (es decir, si tiene ganas de compartir...).

Nutrition Values

Valores nutricionales

▼

/ per serving

/ Por porción

Energy (kJ)	3556 kJ	Calories	850 kcal
Fat	56 g	Saturated Fat	18 g
Carbohydrate	66 g	Sugar	25 g
Dietary Fiber	13 g	Protein	33 g
Cholesterol	115 mg	Sodium	300 mg

Due to the different suppliers we purchase our products from, nutritional facts per meal can vary from the website to what is received in the delivered box, depending on your region.

Ingredientes

Ingredientes

▼

serving amount

2

4

cantidad de porción

2

4

- 12 ounce
Yukon Gold Potatoes
- 6 ounce
Carrots
- 1 unit
Lemon
- 6 ounce
Green Beans
- 10 ounce
Steelhead Trout
(Contains Fish)
- 2 teaspoon
- ¼ ounce
Chives
- ¼ ounce
Thyme
- 2 tablespoon
Creme Fraiche
(Contains Milk)
- 1 tablespoon
Fry Seasoning
- 2 tablespoon
Cranberry Jam
- ½ ounce