

Lista de ingredientes para la receta Medallón de salmón con algas marinas

Medallón de salmón

- Cognac 10 cc
- Cochayuyo (Algas marinas secas) 30 g
- Ulte (algas marinas) 30 g
- Jugo de Limón A gusto
- Mostaza de Dijon 10 g
- Filete de salmón 1 k
- Sal y Pimienta A gusto
- Filetes de Corvina 200 g
- Clara de huevo 1 Unidad
- Ciboulette 15 g
- Crema de leche 150 cc
- Aceite De Oliva 30 cc

Salsa de ají verde

- Aceite Neutro 100 cc
- Vinagre de vino tino 20 cc
- Pimiento verde 1/2 Unidad
- Hojas de cilantro 10 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Hojas de Perejil 10 g
- Jugo de Limón Algunas gotas
- Crema de leche 250 cc
- Aceite De Oliva 100 cc
- Ají Verde 1 Unidad

Trigo con verduras

- Bouquet de hierbas 1 Unidad
- Flores de bróccoli 20 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Zucchini 1 Unidad
- Trigo Burgol 200 g
- Zanahoria 1 Unidad
- Aceite De Oliva 20 cc
- Caldo De Ave 200 cc
- Choclos baby 3 Unidades