

Lista de ingredientes para la receta Salmón unilateral

Ingredientes

- Sal A gusto
- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Salmón 4 Filetes

Aceite perlado

- Sal A gusto
- Aceite De Oliva 1/2 Taza
- Tinta de calamar 1 Sobre

Curry

- Pimienta de guayabita 1/4 cda.
- Pimienta Negra 1/4 cda.
- Tomillo seco 1 cdita.
- Pimienta roja en grano 1/4 cda.
- Comino 1/4 cda.
- Pimienta de Sechuán 1 cdita.
- Clavo De Olor 1/2 cda.

Hongos salteados

- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Ciboulette 1 cda.
- Espinaca 1 Paquete
- Manteca 3 cdas.
- Hongos frescos 450 g
- PASTA DE AJO 1 cda.
- Perejil 1 cda.

Salsa de champiñones

- Hongos secos 40 g
- Manteca 100 g
- Clavos De Olor 8 Unidades
- Caldo De Pollo 800 cc
- Champiñones de París 460 g
- Oporto 1/2 Taza
- Aceite De Oliva 6 cdas.
- Zanahoria 40 g
- Nuez moscada molida 1 cda.
- Ajo 2 Dientes

- Sal y Pimienta A gusto
- Azucar 2 cdas.
- Laurel 1 Hoja
- Agua de remojo de los hongos secos 350 cc
- Tomates pelados 1 Unidades
- Apio picado 1/2 Taza
- Jerez 1/2 Taza
- Cebolla 60 g
- Vinagre de jerez 8 cdas.