

Brochetas de salmón al cava



Ingredientes

Manteca: 20 g

Aceite de oliva virgen:

Salmón en tacos: 350 Gramos

Puerro: 1 Unidad

Benjamín de cava: 1 Unidad

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sarténte

- N con *mantequilla*, salteamos el *puerro* picado con sal y pimienta.
- Mojamos con el cava y dejamos que reduzca.
- Añadimos la *crema* fresca y dejamos unos minutos hasta que la salsa esté en su punto.
- Salpimentamos los tacos de **salmón** y los doramos por todas sus caras en una sartén con unas gotas de aceite.
- Pinchamos los tacos de *salmón* en palitos pequeños de brocheta.
- Servimos y acompañamos con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-salmon-al-cava>