

Brochetas de salmón con dos salsas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 400 grs.
Paprika: 2 cditas.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal: A gusto
Peperoncino: 2 cdita.

Ensalada

Hierbabuena: A gusto
Arúgula: A gusto
Escarola: A gusto
Carambola: 1 Unidad

Pepino: 1 Unidad
Brotes de soja: A gusto

Salsa de tomate verde

Cebollas cambray: 2 Unidades
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Chile habanero: 1 Unidades

Tomates Verdes: 2 Unidades
Mayonesa: 4 cdas.
Aguacates: 1 Unidades

Salsa oriental

Jugo de Limón: 1 cda.
Salsa De Pescado: 2 cdas.
Azucar: 2 cdas.

Chile de árbol seco: 1 Unidades
Vinagre Blanco: 1 cda.
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Salsa de tomate verde

- Ase el *chile* habanero, retire la piel las nervaduras y las semillas, luego pique.
- Corte los tomates en *brunoise*.
- Corte las cebollas cambray en *brunoise* y los tallos al bies.
- Pele y pique el *ajo*.
- Retire el *carozo* del *aguacate*, pele y corte en *brunoise*.
- Coloque todos los ingredientes en un recipiente junto con la *mayonesa* con raíz fuerte y la sal, mezcle con movimientos envolventes hasta integrar por completo los ingredientes.

Salsa oriental

- Pele y pique el *ajo*.
- En un *molcajete* coloque el azúcar junto con el *chile* de árbol y el *ajo* picado, luego triture.
- Coloque en un recipiente la salsa de pescado junto con la mezcla triturada, el *vinagre* y el *jugo* de *limón*.

Ensalada

- Corte la carambola en rodajas.
- Corte con una mandolina finas tiras de pepino con cáscara.
- Coloque en un recipiente las hojas de *arugula* junto con la escarola, las tiras de pepino, los brotes de soja, las rodajas de carambola y las hojas de *hierbabuena*.

Armado

- Mezcle el *peperoncino* junto con la *páprika* y la sal.
- Corte el *lomo* de **salmón** en trozos pequeños, luego pinche con *palillo* de brochette y espolvoree con la mezcla de *especias* de ambos lados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las brochettas de *salmón* de todos sus lados.
- Sirva en un plato una porción de ensalada y condimente con la salsa oriental, acompañe con una porción de salsa de *tomate*, y unas brochettas de *salmón*.

Presentación

- Acompañe con tortillas mexicanas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-salmon-con-dos-salsas>