Cancato de salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Salmón: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Queso mantecoso: 100 g
Romero: 3 Ramas
Hongos: 20 g
Jamón serrano: 100 g

Guarnición

Esparragos: 8 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zucchini: 1 Unidad
Berenjena: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos: 150 g

Varios

Romero:

Vinagreta

Hojas de apio: 2 Unidades
Aceto balsámico: 30 cc
Orégano: 1 cda.
Aceite de oliva extra virgen: 100 cc
Limon: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie el **salmón**, retire la grasa, las espinas y separe los filetes.
- Exprima el *limón*.

- Deshoje el *romero*.
- Corte el queso mantecoso en láminas finas.
- Corte el *tomate* en rodajas finas.
- Corte la *cebolla* de verdeo a lo largo y al medio.
- En una cancatera coloque los filetes de *salmón* y corte el excedente.
- Rocíe con *jugo* de *limón*, agregue *romero*, sal y pimienta
- Por encima de uno de los filetes coloque queso mantecoso, *jamón* serrano, *tomate*, *hongos*, *cebolla* de verdeo, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cierre la cancatera y cocine a la parrilla de ambos lados.
- Retire y corte en porciones.

Guarnición

- Corte el zuchini en rodajas de 1, 5 cm de espesor.
- Retire la parte dura de los espárragos.
- Corte la *berenjena* en rodajas de 1, 5 cm de espesor.
- En un bowl coloque la *berenjena*, el *zucchini*, los *hongos* y los espárragos
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle y coloque en otra cancatera
- Lleve también a la parrilla y cocine de ambos lados.

Vinagreta

- Deshoje el *orégano*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl coloque aceto balsámico, aceite de oliva extra virgen, *limón*, *orégano*, sal y pimienta
- Mezcle hasta emulsionar
- Moje las cancateras con la vinagreta con la ayuda de las hojas de *apio*.

Presentación

- En un plato coloque el *salmón*, con la *guarnición* de verduras, decore con *romero* y rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cancato-de-salmon