

# Caponatina siciliana con salmón marinado a la naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caponatina

**Piñones:** 3 cdas.

**Alcaparras:** 50 g

**Albahaca:** 6 Hojas

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Azúcar:** 1 cda.

**Pasas de Uva:** 50 grs.

**Berenjenas:** 600 g

**Vinagre Blanco:** 1/4 Taza

**Aceitunas negras descaroizadas:** 200 g

**Tomates:** 500 g

**Apio:** 600 g

### Marinada de salmón

**Jugo de Naranja:** 1/4 Taza

**Ajo:** 2 Dientes

**Salmón:** 6 Láminas

**Peperoncino en polvo:** Una pizca

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Tomillo:** 4 Ramitas

### Varios

**Pimientos rojos asados:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas en dados.
- Corte el *apio* en trozos, de la medida de las berenjenas.
- Pique los tomates.

- Corte las aceitunas en cuartos.
- En una sartén con abundante aceite de oliva extra virgen caliente fría las berenjenas unos minutos
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En el mismo aceite fría el *apio*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

## Marinada de salmón

- Coloque en un recipiente el *tomillo* junto con el *ajo* fileteado, el *jugo* de naranjas, el aceite y el *peperoncino*, bata hasta emulsionar.
- Coloque las *fetas* de **salmón** en un recipiente amplio y vierta la *marinada* sobre este
- Cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

## Armado

- Lleve a fuego una sartén sin materia grasa y coloque las berenjenas y el *apio* fritos junto con el *tomate*, las aceitunas, las *alcaparras*, las pasas de uvas y los piñones, saltee y añada el azúcar y el *vinagre* blanco, mezcle y deje cocinar unos minutos mas a fuego suave.
- Corte con las manos las hojas de *albahaca* y agregue a la cocción.
- Ase los pimientos y retire luego la piel.
- Coloque los pimientos en una procesadora junto con el aceite de oliva y la sal
- Procese logrando una *crema* de pimientos.
- Sirva la caponatina en una copa y en la superficie coloque una feta del *salmón* marinado.
- En un recipiente pequeño sirva la *crema* de pimientos.

## Presentación

- Decore las copas con la *marinada* y hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/caponatina-siciliana-con-salmon-marinado-a-la-naranja>