

# Cazuela de salmón blanco con olivas negras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceitunas negras descarozadas:** 1 cda.

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Anchoas:** 5 Filetes

**Ajo:** 2 Dientes

**Alcaparras:** 2 cdas.

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Tomate concasse:** 2 Unidad

**Cebollas:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Salmón blanco:** 1 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Perejil picado:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Pele y pique en *brunoise* la *cebolla*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Condimente el *lomo* de **salmón** con sal y pimienta.
- Corte los tomates en pequeños daditos.
- Corte las aceitunas en rodajas.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *lomo* de *salmón* de ambos lados.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee los filetes de anchoas hasta desarmarlos, incorpore luego la *cebolla* y el *ajo*, saltee unos minutos más y agregue el *tomate* junto con el vino blanco, condimente con sal y pimienta y deje reducir a fuego medio.
- Una vez evaporado una parte del vino añada las *alcaparras*, las aceitunas negras y el *jugo* de *limón*, deje cocinar hasta que reduzca el vino y espese, durante 20 minutos aproximadamente

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de *salmón* junto con la salsa de cocción y espolvoree con *perejil* picado.

- Acompañe con Chenin mendocino.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-salmon-blanco-con-olivas-negras>