Cubos de Salmon cubiertos con hierbas y sésamo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de salmón: 400 g
Semillas de sésamo negro: 20 g
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Comino: 1/2 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Hierbas secas mixtas: 20 g
Pimienta roja: 1 cdita.

Crostinis

Aceite aromatizado de pimienta y pimiento rojo: Cantidad necesaria
Pan integral: 6 Rodajas

Ensalada

Vinagre de jerez: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 10 grs.
Lechugas mixtas: 200 g
Aceite aromatizado de jengibre y naranja: Cantidad necesaria

Reducción de jugo de naranja

Azucar morena: 15 grs.
Jugo de Naranja: 50 cc

Reducción de vino tinto

Vino Tinto: 100 cc
Azucar morena: 15 grs.

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en cubos.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén de teflón, rociada con aceite de oliva en aerosol, selle el *salmón*.
- Muela la pimienta roja con la ayuda de un cuchillo.
- En una fuente mezcle las semillas de **sésamo** negro, el *comino*, la
- Pimienta roja y las hierbas secas (*orégano*, *romero*, etc).
- Cuando el *salmón* esta *cocido*, páselo por ésta mezcla y reserve.

Crostinis

- Retire la corteza del pan y corte en círculos.
- Coloque en una placa, rocíe con el aceite aromatizado de pimienta y *pimiento* rojo.
- Lleve al horno precalentado a 160° hasta *dorar*.

Ensalada

- En un bowl coloque las distintas lechugas, cortadas con las manos.
- Al momento de servir, condimente con aceite aromatizado con *jengibre* y *naranja*, sal, pimienta y *vinagre* de jerez.
- Agregue el *eneldo* trozado con las manos, mezcle y reserve.

Reducción de vino tinto

- En una *cacerola* coloque el vino tinto con el azúcar moreno, deje reducir y reserve.

Reducción de jugo de naranja

- En otra *cacerola* coloque el *jugo* de *naranja* con el azúcar moreno, deje reducir y reserve.

Presentación

- En la base del plato coloque la ensalada, encima coloque los cubos de *salmón* y los crostinis , rocíe con la reducción de *naranja* y vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cubos-de-salmon-cubiertos-con-hierbas-y-sesamo