Ensalada de frijoles con salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Chile cuaresmeño: 1 Unidad
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Frijoles negros cocidos: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Pepino: 50 Cantidad necesaria
Aceto balsámico: 15 cc
Jicama: 100 g
Cebolla Morada: 50 Cantidad necesaria
Albahaca: 10 g
Orégano: 5 g
Perejil: 15 g
Aceite De Oliva: 60 cc

Frijoles fritos

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 10 grs.
Frijoles negros cocidos: 200 g
Claras de huevo: Cantidad necesaria

Salmón

Sal y Pimienta: A gusto
Filete de salmón: 800 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Ensalada

- Pique groseramente el *perejil*, el *cilantro* y la *albahaca*.
- Pique finamente la *cebolla* morada.
- Pele la *jícama* y corte en cubos pequeños.

- Pele el pepino, corte al medio, extraiga las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Corte el *chile* la medio, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- En un bowl disponga el aceite de oliva, el aceto y mezcle hasta emulsionar.
- Agregue sal, pimienta y mezcle bien.
- Incorpore las hierbas, el *chile*, *orégano*, la *cebolla*, *jícama*, pepino, frijoles y termine de mezclar.

Frijoles fritos

- Procese los frijoles con la *harina* y clara de *huevo* hasta obtener una pasta maleable
- Tome porciones de la pasta, estire hasta formar láminas finas y luego corte en tiras finas.
- Enrolle las tiras de pasta sobre un cono metálico.
- Fría en abundante aceite caliente, desmolde y escurra sobre papel absorbente.

Salmón

- Corte el **salmón** en porciones y salpimiente
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las piezas de pescado por todos sus lados comenzando del lado de la piel.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *salmón*, levante la piel, encima sirva la ensalada y cubra ésta con la piel.
- Decore con los frijoles fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-frijoles-con-salmon