

Ensalada de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 700 grs.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Manzana verde: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Pomelo: 1 Unidad

Perifollo: 1 Ramillete

Hojas de Hinojo: 20 g

Agua: Cantidad necesaria

Repollo: 1 Unidad

Hinojo: 1 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Eneldo: 1 cda.

Vinagre: 2 cdas.

Varios

Brotes de cebolla: 100 g

Aceite verde: A gusto

Espinacas: 1 Puñado

Vinagreta

Jugo de Limón: 1 cda.

Mayonesa: 1/2 Taza

Eneldo picado: 1 cdas.

Vinagre: 1 cda.

Crema de leche: 1/2 Taza

Echalotte chico picado: 2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte un *pomelo* en rodajas.
- Retire las espinas del **salmón**.
- En un recipiente coloque hojas de *hinojo*, *pomelo*, el *salmón*, nuevamente *pomelo* y hojas de *hinojo*, condimente con sal y pimienta.
- Agregue el agua hasta la mitad del recipiente y cubra con papel *manteca*
- Lleve al horno precalentado a 180° por 15 minutos aproximadamente.

- Corte el *repollo* colorado en juliana.
- Corte el *hinojo* en juliana.
- Corte la *manzana* verde en juliana.
- Pique el *eneldo* y el perifolio.
- Pele a vivo el *pomelo* restante y separe en gajos.
- Coloque en un bowl el *repollo* colorado y condimente con azúcar, *vinagre*, sal y pimienta
- Mezcle y reserve.
- En un bowl grande coloque el *hinojo*, la *manzana*, el *eneldo*, el perifolio, el *pomelo*, el *repollo* bien escurrido y el *jugo* de *limón*.

Vinagreta

- En un bowl coloque la *mayonesa*, la *crema* de leche, el *jugo* de *limón*, el *vinagre*, el *eneldo* y *echalotes* picados.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato sirva sobre una cama de espinacas, la ensalada con la vinagreta y por encima coloque el *salmón* desgranado.
- Termine con los brotes de *cebolla* y rocíe con el aceite de espinacas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-salmon-3>