Ensalada nicoise con salmón confit



Ingredientes

Para el salmon

Salmón: 4 x 200 grs. Filete
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 400 Ml.
Tandoori: 1 cdita.

Para la ensalada

Hojas de menta: 1 Taza
Hojas de Perejil: 1 Taza
Ajo ecrasé: 1 Dientes
Aceitunas negras descarozadas: A gusto
Papines: 600 g
Vinagreta de aceto: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 250 grs.
Chauchas: 200 grs.

Preparación de la Receta

Para el salmón

- Coloque los filetes de **salmón** en una placa profunda para horno, espolvoree con el tandoori y salpimiente, cúbralos con el aceite de oliva
- Lleve a un horno bajo (100 C) por 25 minutos
- Retire del horno y remueva los filetes del aceite
- Reserve

Para la ensalada

- Lave los papines, hiérvalos en abundante agua con sal hasta que estén a punto, cocidos pero bien firmes
- Cuele y sumérjalos en agua fría para cortar la cocción

- Córtelos al medio y colóquelos en una fuente con el *ajo* ecrasse, rocíe con aceite de oliva sal y pimienta y hornee a 220 C hasta *dorar* o dore sobre sartén a fuego fuerte
- Reserve.
- Lave los tomates cherries, córtelos al medio y reserve.
- Lave las chauchas y cocinelas al vapor.
- En un bowl mezcle los papines, las chauchas, los tomates, las aceitunas, las hojas de *menta* y *perejil*, salpimiente y aderece con la vinagreta.
- Sobre un plato coloque una porción de ensalada intercalando con trozos de *salmon* confit.

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