

Insalata di salmone e finocchio

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Sal: A gusto

Tomates secos: 50 grs.

Tomates cherry: 200 grs.

Aceite De Oliva: 1/2 cc

Naranja: 1 Unidad

Salmón: 300 grs.

Papas: 1/2 k

Hinojo: 1 Unidad

Limon: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Anchoas: 2 Filetes

Amasijo

Azucar rubio: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Corte el *salmón* en cubos.
- Mezcle los trozos de *salmón* con los tomates cherry.
- Rocíe con la mitad del aceite de oliva, salpimiente y cocine en el horno durante 7 minutos.
- Pique groseramente los filetes de anchoas y mezcle con el resto de aceite de oliva.
- Reserve
- Cocine las papas al vapor con su cáscara y corte en rebanadas.
- Ralle la cáscara de la *naranja*, el *limón* y la lima
- Separe los gajos de la *naranja* a vivo.
- Reserve.
- Corte el *hinojo* en rebanadas finas con la ayuda de una mandolina.
- Condimente el *hinojo* con sal, y la ralladura de cítricos.
- Agregue las papas.
- Aderece con la mezcla de anchoas y aceite.

Presentación

- En el centro de una fuente sirva la preparación de hinojos y papas, encima el *salmón* con los tomates, alrededor los gajos de *naranja*.
- Termine con ralladura de cítricos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/insalata-di-salmone-e-finocchio>