

Salmón con Salsa de Eneldo



Ingredientes

Eneldo: 5 Ramas

Agua: 300 cc

Laurel: 1 Hoja

Pimienta blanca: 10 Granos

Salmón: 500 grs

Azúcar: 50 grs

Vinagre de vino: 50 cc

Cebolla Morada: 1 Unidad

Sal: 1 cda

Zanahoria: 1 Unidad

Salsa de eneldo

Limon: 1 Unidad

Eneldo: c/n

Nata agria: 100 cc

Sal y Pimienta: c/n

Alcaparras: 2 cdas

Mayonesa: 200 grs

Cebolla Morada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla poner a cocinar el *vinagre*, el azúcar, el agua, la sal, la *cebolla* morada, la *zanahoria*, los granos de pimienta, el *laurel* y el **eneldo**.
- Cuando hierva meter el **salmón** durante 3 minutos al horno.
- Dejar enfriar en la heladera toda la noche.

Salsa

- Mezclar la *mayonesa* con la *nata* agria, las *alcaparras*, el *limón*, la *cebolla* y el *eneldo* picado, sal y pimienta.
- Servir el *salmón* y acompañar con la salsa de *eneldo*.