

# Kedgere

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salmón:** 1 Filete

**Sal:** A gusto

**Huevos:** 3 Unidades

**Cúrcuma:** ½ cdita.

**Agua:** ½ L

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Salsa De Pescado:** 1 cdita.

**Lima:** 1 Unidad

**Arroz basmati:** 250 g

**Salvia:** 7 Hojas

**Manteca:** 50 g

**Lemon grass - vara:** ½ Unidad

**Limon:** 1 Unidad

**Semillas De Coriandro:** 1 cdita.

## Varios

**Cilantro Picado:** 1 cda.

**Limas:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Corte el filete de *salmón* en pavés.
- Quiebre las hojas de salvia con las manos.
- Corte la vara de lemon grass por la mitad y a éstas corte al medio a lo largo.
- En una fuente disponga el *salmón*, el agua, la salvia, sal y el lemon grass.
- Cubra con un film y cocine en el horno precalentado a 150 ° C durante 12 minutos aproximadamente.
- Reserve el agua de cocción y retire el lemon grass.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Machaque el coriandro.
- En una *cacerola* caliente con la *manteca* dore la *cebolla* con el coriandro y la *cúrcuma*.
- Agregue el *arroz*, mezcle bien, selle y vierta el agua de cocción del *salmón*.
- Tape y cocine durante 8 a 10 minutos.

- Desmenuce la carne del *salmón*.
- Exprima la lima.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- Cocine los huevos en agua durante 10 minutos, pele y pique groseramente.
- En un bowl mezcle el *salmón*, el *jugo* de lima, la ralladura de *limón*, los huevos duros picados, sal y el aceite de oliva.
- Agregue el *arroz cocido* y salsa de pescado.

## Presentación

- Sirva en una fuente, decore con gajos de lima y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/kedgere>