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 º 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