Lomo de salmón con pipian de camarón seco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cdas.
Aceite De Maíz: 200 cc
Salmón: 500 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Arroz con especias

Aceite De Maíz: 1/2 Taza
Arroz Morelos: 1 Taza
Clavo de olor en polvo: 1/2 cdita.
Piñones rosas: 3 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Sal: 4 g
Cebolla Morada: 1 Unidades
Canela En Polvo: 1/2 cdita.

Ejotes con esencia de epazote

Ejotes verdes: 300 g
Aceite De Oliva: 40 cc
Epazote picado: 2 cdas.

Pipian

Ajos asados: 2 Dientes
Polvo de Camarón seco: 1/3 Taza
Chile chipotle en adobo: 2 Unidades
Chile pasilla: 4 Unidades
Caldo de camarones: 1 Tazas
Vinagre Blanco: 20 cc
Jitomates asados: 2 Unidades
Pepitas de calabaza: 3 cdas.
Pimienta gorda en grano: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en postas de aproximadamente 230 gramos cada una, sazónelas con sal, pimineta y *jugo* de *limón*.

Arroz con especias

- Deje reposar el *arroz* en abundante agua durante 20 minutos, luego enjuáguelo hasta que el agua quede transparente.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.

Pipian

- En una sartén caliente ase las pepitas de *calabaza* hasta que se inflen.
- Pele los jitomates asados.
- En el vaso de una licuadora coloque los jitomates, los dientes de *ajo* asados, los chiles, las pepitas de *calabaza*, polvo de **camarón** seco, *vinagre*, las pimientas gordas y caldo de **camarón**, licue hasta obtener una salsa lisa.
- Vuelque la salsa en una olla y cocine a fuego mínimo.

Ejotes con esencia de epazote

- Blanquee los ejotes en abundante agua hirviendo con sal solo unos minutos
- Retírelos y páselos por agua helada para cortar la cocción.

Armado

- En una olla caliente con aceite de maíz saltee el *arroz*, una vez que este translúcido incorpore la *cebolla* junto con el *ajo*, perfume con canela y clavo de olor en polvo, mezcle y cubra el *arroz* con agua, sazone con sal y una vez que rompa hervor tape la olla y cocine a fuego bajo hasta que el agua se consuma
- Terminada la cocción del *arroz* incorpore los piñones.
- Pinte con aceite un grill caliente, luego selle las postas de *salmón* de ambos lados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los ejotes blanqueados, espolvoree con *epazote* picado, cocine unos segundos y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de ejotes, luego una porción de *arroz* y encima acomode una posta de *salmón*.
- Decore con hojas de *epazote*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-salmon-con-pipian-de-camaron-seco