Pan Artesanal de Chía con Salmón

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 Taza
Cebolla Morada: 1 unidad
Chile manzano: 1 unidad
Jalapeño rojo: 1 unidad
Pan con semilla de chía: c/n
Pimientos morrones: 2 Unidades
Salmón: 1/2 Kilo
Miel: 1 Taza
Acelga arcoiris: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Dientes de ajo: 5 Unidades
Mini pimiento morrón: 10 Unidades
Perejil: 1 Manojo
Queso Crema: 250 Gramos
Sal y piminenta: c/n
Zanahorias arcoiris: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar los pimientos *morrón* y cortar las colitas.
- Llevar al procesador y triturar con sal y pimienta.
- Colocar en un bowl para mezclarlo con el queso *crema* hasta que tengamos una mezcla homogénea.
- Reservar.
- En el mismo procesador poner mini *pimiento morrón*, el *perejil*, el *ajo*, 1 taza de aceite de oliva y procesar.
- Poner en un bowl la mezcla y agregar una cucharada de miel de abeja.
- Cortar los chiles en rodajas, las cebollas en cuartos y quitar las puntas y las hojas a la *zanahoria*.
- En un sartén bien caliente con aceite *saltear* las zanahorias, los chiles y las cebollas con sal y pimienta hasta que doren y lo retiramos
- Cortar el **salmón** en rebanadas gruesas y llevar al sartén bien caliente con un poco de aceite.
- Poner del lado de la piel hasta que este dorada y barnizar con la preparación de *perejil*.
- Retirar cuando este medio *cocido*.
- Reservar.
- Cortar por la mitad el pan y poner a tostar en una *plancha*.
- Retirar y cubrir con el untable de minipimientos.

- Poner una base de acelgas arcoíris, el *salmón* y cubrimos con su tapa.
- Acompañar con los vegetales salteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-artesanal-de-chia-con-salmon