Pavé de salmón con tomates cherries confitados y spaghetti de pimientos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pavé de Salmón

Salmón: 500 grs.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal: A gusto
Pimienta: A gusto

Salsa

Aceite De Oliva: cc

Salsa de azafrán

Vino Blanco: 250 cc
Azafrán en hebras: 1 cdita.
Echalotte: 1 Unidad
Fondo de ave: 250 cc
Crema de leche: 200 cc

Spaghetti de pimientos

Pimiento amarillo: 8 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchinis: 4 Unidades
Pimiento verde: 8 Unidad
Echalottes: 2 Unidades
Pimiento colorado: 8 Unidad

Tomates confitados

Tomillo: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Tomates cherry: 1 k
Sal: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pavé de salmón

- Corte el **salmón** en 4 pavés de 120 g cada uno aproximadamente.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *salmón* por todas sus caras.
- Termine la cocción en el horno
- Sazone.

Salsa

- Caliente el *azafrán* en una sartén sobre el fuego.
- Pique finamente los echalottes.
- En una *cacerola* reduzca el fondo con el vino y los echalottes a la tercera parte.
- Incorpore la *crema*, cuando tome temperatura agregue el *azafrán*.

Spaghetti de pimientos

- Corte los pimientos en fina juliana no más largo de 7 cm.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue los pimientos y el *echalotte*.
- Agregue los *zucchini*
- Salpimiente.

Tomates confitados

- Corte los tomates al medio longitudinalmente.
- Coloque los tomates en una *cacerola* con el *ajo* aplastado y el *tomillo*, cubra con aceite.
- Cuando rompa el hervor retire y deje enfriar.
- En un plato apoye un aro cortapasta, distribuya alrededor los tomates confitados y en el interior los pimientos
- Retire el aro y acomode encima de los pimientos el *salmón*
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pave-de-salmon-con-tomates-cherries-confitados-y-spaghetti-de-pimientos