

# Polenta con salmón

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Harina de polenta:** 1 Vaso

**Sal:**

**Salmón fresco:** 200 g

**Aceite De Oliva:**

**Agua:** 3 Vasos

**Pimienta:**

**Apio:** 1 Rama

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Preparamos la **polenta** siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Luego, preparamos el sofrito

### Para ello

- Pelamos y cortamos la *zanahoria*, la *cebolla* y el *apio*.
- A continuación, cortamos el **salmón** en cubos desechando la piel
- Reservamos.
- En una *cacero* aparte al fuego con un chorrito de aceite de oliva y sofreímos las verduras hasta que estén blandas
- Cuando estén listas, añadimos el *salmón* y lo cocinamos sólo un par de minutos.

### Para terminar

- Colocamos la *polenta* en un plato hondo
- Allí incluimos el *salmón* cortado y cubrimos con el estofado de verduras
- Salpimentamos y agregamos con un chorrito de aceite de oliva.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/polenta-con-salm-n>