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 *cacerola* 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