Ragout de salmón y maíz

Ingredientes

Ragout de salmón y maíz

Salmón: 500 grs.
Cebolla: 1 Unidad
Fumet: 1 L
Crema de leche: 150 cc
Zapallo anco: 1 Unidad
Choclo En Grano: 300 g
Aceite: 30 cc
Hinojo: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- Cortar el **salmón** en cubos de 25 grs aproximadamente
- Cortar el *zapallo* en cubos, y picar finamente la *cebolla* y el *hinojo*
- En una olla con aceite *saltear* el *salmón*, retirar y reservar
- En la misma olla *saltear* lentamente la *cebolla*, agregar el *hinojo*, el *zapallo* y los granos de *choclo*
- Cocinar hasta que el *zapallo* se empiece a deshacer, en este momento revolver bien para que la salsa se espese, incorporar el *salmón* y la *crema* de leche, rectificar los condimentos y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ragout-de-salmon-y-maiz