Salmón a la Crema de Repollitos de Bruselas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Crema de Repollitos

Crema de leche: 500 cc
Pimienta: c/n
Repollitos De Bruselas: 500 Gramos
Mantequilla: 1 cda
Queso rallado: 200 Gramos
Sal: c/n

Salmón

Eneldo: 50 Gramos
Mantequilla: 1 cda
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Limón, para su ralladura: 1/2 Unidad
Pimienta: c/n
Salmón: 1 Penca
Vino Blanco: c/n

Preparación de la Receta

Salmón

- Sobre una tabla, retirar la piel al **salmón** y cortarlo en 4 postas.
- En una sartén con *mantequilla* y aceite de oliva, cocinar el *salmón* salpimentado.
- Agregar la ralladura de *limón* y el *eneldo* picado
- Dar vuelta los trozos y añadir vino blanco.
- Llevar al horno y cocinar a 160 °C, hasta terminar la cocción según el punto deseado.

Crema de Repollitos

- En una olla con agua hirviendo, cocinar los repollitos de bruselas durante 5 minutos y cortar en agua con hielo.
- Abrirlos al medio y saltearlos en una sartén con la *mantequilla*, sal y pimienta por 3 minutos.
- Agregar la **crema** de leche, el queso rallado y dejar fundir suavemente.

Armado

- En un plato, servir el *salmón* con el *jugo* de la cocción y acompañar con los repollitos de bruselas a la *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-a-la-crema-de-repollitos-de-bruselas