Salmón a la lata con mantequilla de sésamo y merquén acompañado de charquicán casero

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas grilladas

Cebollas: 2 Unidades

Charquicán

Pimenton verde picado: 1/2 Taza
Pimentón en polvo: 1 cda.
Perejil picado: 1/2 Taza
Pimentón rojo picado: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Zapallo: 1 k
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Papas: 1 k
Charqui (Carne seca): 1 Taza
Zanahorias picadas: 1/2 Taza
Arvejas blanqueadas: 1 Taza
Cebolla picada: 1 Taza

Mantequilla

Semillas de sésamo: 5 cdas.
Salsa de soja: 6 cdas.
Merquen: 1 cda.
Manteca clarificada: 200 g

Salmón

Aceite: 2 cdas.
Filete de salmón: 1.200 g

Preparación de la Receta

Salmón

- Raspe la piel del **salmón** hasta retirar todas las escamas y luego corte tiras de 7 cm de ancho al sesgo.
- Atraviese los trozos de *salmón* a lo largo con palillos de madera y enrosque sobre sí mismos.
- Queme la piel con un soplete de cocina.
- En una sartén con aceite dore las piezas de *salmón*

Charquicán

- Desmenuce el charqui con las manos y luego machaque con *ajo* picado en un mortero.
- En una *cacerola* disponga el charqui con el *ajo*, cubra con agua fría y lleve sobre el fuego hasta que llegue al hervor.
- Ase el *zapallo* y las papas en el horno hasta que estén tiernos.
- Pele las papas, el *zapallo* y reserve las cáscaras de las papas para la presentación.
- En una *cacerola* con aceite rehogue la *cebolla* con los pimentones, la *zanahoria*, el *perejil*, *ajo* y el *pimentón* en polvo.
- Incorpore las papas, el *zapallo* y aplaste hasta obtener un puré rústico.
- Agregue el fondo de cocción del charqui y mezcle.
- Pique finamente el charqui hidratado y agregue a la preparación anterior.
- Añada las arvejas y salpimiente.
- Sirva dentro de las cáscaras de *papa*.

Mantequilla

- En una sartén caliente tueste las semillas de **sésamo**.
- Fuera del fuego agregue la **mantequilla** clarificada.
- Lleve al fuego suave, agregue el **merquén**, *ajo* picado, sal y deje tomar temperatura.
- Fuera del fuego agregue la salsa de soja.

Cebollas grilladas

- Cocine las cebollas al vapor hasta que estén tiernas.
- Corte en cuartos y cocine en el grill caliente.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el **charquicán**, sobre éste el *salmón*, de lado un trozo de *cebolla* grillada y rocíe con la manequilla.
- Decore con hojas de *puerro* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-a-la-lata-con-mantequilla-de-sesamo-y-merquen-acompanado-de-charquican-casero