

Salmón a la Naranja con Boniato y Jengibre



Ingredientes

Azúcar moreno: 100 grs

Flores: c/n

Jengibre: 50 grs

Mantequilla: c/n

Nachos: c/n

Piel de naranja: 1 unidad

Sal: c/n

Salsa de soja: 50 MI

Tomillo: 1 Rama

Batata o boniato cocido: 2 Unidades

Hojas verdes: c/n

Lima para su jugo: 1 unidad

Mayonesa: 50 grs

Naranja para su jugo: 1 unidad

Pimienta rosa: c/n

Salmón: 800 grs

Aceite De Oliva: c/n

Yogur griego: 50 grs

Preparación de la Receta

- Cortar el **salmón** en cuatro raciones.
- Reservar fuera de la nevera.
- Poner a derretir el azúcar con el *zumo* de **naranja** y de lima, la piel de la **naranja**, la salsa de soja, unos granos de pimienta rosa y una rama de *tomillo* fresco.
- Dejar que hierva y retirar del fuego.
- Sobre una rejilla colocar los trozos de *salmón*.
- Debajo de la misma poner una bandeja con papel aluminio y agua.
- Pintar los trozos de *salmón* con el *almíbar* de *naranja* y cocinar a 180°C durante unos 8-10 minutos.
- A mitad de la cocción, dar vuelta para pintarlos por todos los lados con el *almíbar* de *naranja*.
- Cortar rodajas de **boniato**, con la piel o sin ella.
- *Dorar* en sartén bien caliente con aceite, *mantequilla*, sal y pimienta.
- Reservar hasta el momento de emplatar.
- Hacer una *crema* con el **jengibre**, la *mayonesa* y el yogurt y pasar por un *tamiz* para que quede muy fina.
- Emplatar el *salmón* con los boniatos y puntos de la *crema* de *jengibre*.
- Decorar con totopos rotos y hojas verdes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-a-la-naranja-con-boniato-y-jengibre>