Salmón a la plancha

Ingredientes

Jugo de Limón: 50 cc
Aceite de oliva JBO:
Champiñones JBO: 200 g
Eneldo orgánico:
Sal genérico:
Cebolla: 1 Unidad
Ajo línea importada: 1 Diente
Alcaparras: 20 g
Margarina JBO: 20 g
Salmón JBO: 400 g

Preparación de la Receta

- Cortar *cebolla* en julianas, filetear champiñones y picar *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva *saltear ajo* hasta que tome *color*, agregar *cebolla* y cocinar 2 minutos.
- Añadir los champiñones y continuar la cocción.
- Cortar el **salmón** en trozos parejos y *condimentar* con sal.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva, cocinar el *salmón* del lado de la piel hasta *dorar*.
- Dar vuelta, *dorar* por todos sus lados y retirar de la sartén.
- Quitar la grasa de la sartén y en la misma añadir *alcaparras*, *margarina* y *eneldo*.
- Fuera del fuego emulsionar la preparación.
- Servir el salteado de champiñones en la base del plato, el *salmón* y por encima la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-a-la-plancha-2