Salmón a la plancha con puré de alverjitas dulces con hierbabuena y salsa de vino riesling



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.
Filete de salmón: 2 k
Alverjitas dulces congeladas: 500 g
Pimienta de Cayena: A gusto
Sal: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 100 cc
Espárragos Verdes: 18 Unidades
Hierbabuena: 5 Hojas

Papas cocidas a la crema

Papas: 3 Unidades
Sal: A gusto
Crema de leche: 200 grs.
Laurel: 1 Hoja
Caldo De Pollo: 100 cc
Mantequilla: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Tomillo: 1 Rama

Salsa de vino riesling

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Fondo de Pollo: 750 cc
Azucar: 1 cdita.
Tomillo: 1 Rama
Crema de leche: 500 grs.
Champiñones: 250 g
Laurel: 1 Hoja
Vino Riesling: 750 cc
Recortes de pescado blanco: 300 g
Mantequilla: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** con piel en postas de 200 gramos aproximadamente.

- Coloque en la procesadora las alverjitas con aceite de oliva extra virgen, sal, pimineta de *cayena* y *jugo* de *limón*, procese hasta obtener un puré pero sin llegar a dejarlo liso.
- Coloque el puré obtenido en una *cacerola* y agregue las hojas de **hierbabuena** picada en juliana, mezcle y lleve al fuego para que este caliente al momento de emplatar.
- Corte los espárragos en tres partes iguales.
- En una sartén caliente con aceite selle las postas de pescado de ambos lados, una vez que la piel este bien dorada termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 4 minutos.
- Blanquee los espárragos en agua caliente con sal.

Salsa de vino riesling

- Coloque el vino riesling en una *cacerola* y lleve a fuego lento hasta que se evapore el alcohol y reduzca.
- En una *cacerola* caliente incorpore la *mantequilla*, una vez fundida agregue la *cebolla* en juliana, una vez transparente incorpore los champiñones fileteados y los recortes de pescado, cuando el pescado este sellado agregue el vino reducido, cocine unos minutos y añada la *crema* de leche y el caldo de *pollo*, cocine con la *cacerola* tapada durante 20 minutos
- Unos minutos antes de retirar del fuego agregue el *tomillo*, la hoja de *laurel* y el diente de *ajo* machacado, sazone con sal y azúcar.
- Transcurrido el tiempo de cocción cuele la salsa, coloque nuevamente en la olla y deje reducir a fuego lento.

Papas cocidas a la crema

- En una *cacerola* caliente agregue la *mantequilla* junto con la *crema* de leche, las papas peladas y torneadas, caldo de *pollo*, los dientes de *ajo* machacados, *tomillo* y *laurel*, cuando rompa hervor condimente con sal, tape la *cacerola* y cocine durante aproximadamente 15 minutos a fuego lento.

Armado

- Una vez que retire el *salmón* del horno condimente con *jugo* de *limón*, sal y pimineta.
- En un plato sirva un colchón de puré de arvejas, encima acomode una posta de *salmón* y acompañe con las papas con *crema*.

Presentación

- Salsee con la salsa de vino riesling y decore con los espárragos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-a-la-plancha-con-pure-de-alverjitas-dulces-con-hierbabuena-y-salsa-de-vino-riesling