

# Salmón a la sal con guisantes express

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Espuma Seca

**Nueces de la india:** 50 g

### Puré

**Cebolla de verdeo picada:** 1 cda.

**Nabo precocido:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Agua:** 2 cdas.

**Leche:** 1 Taza

**Manteca:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Ajo picado:** 1 Cantidad necesaria

**Coliflor precocido:** 2 Tazas

### Salmón a la sal

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal gruesa:** 4 cdas.

**Lomos de salmón con piel:** 400 g

### Vinagreta de limón y arvejas

**Cebolla de verdeo picada:** 1 cda.

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Agua:** 1 Taza

**Aceite de oliva extra virgen:** 6 cda.

**Arvejas frescas:** 50 g

**Sal:** A gusto

**Regaliz en polvo:** 1/2 cdita.

**Vinagre de jerez:** 1 cda.

**Hinojo picado:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

## Puré

- Pele y pique el *ajo*.
- Separe las flores de *coliflor* y corte en trozos pequeños junto con el *nabo*.
- Coloque el *nabo* y el *coliflor* en una olla junto con la *manteca*, la leche y el agua.
- Lleve a fuego medio y cocine durante 15 minutos aproximadamente.
- Condimente con sal, pimienta y *cebolla* de verdeo.
- Coloque en una sartén el *ajo* junto con el aceite y lleve a fuego medio hasta *dorar* muy levemente
- Retire y vierta en la cocción del *coliflor*
- Retire del fuego y muele hasta lograr un puré fino.
- Coloque nuevamente en la olla y lleve a fuego mínimo.

## Vinagreta de limón y arvejas

- Coloque en una *cacerola* con poco agua y sal las arvejas, blanquéelas.
- Retire y enfríelas en agua con hielo.
- En un bowl coloque el *hinojo* picado, la ralladura de *limón*, el *vinagre* de jerez, el aceite de oliva, la *cebolla* de verdeo y las arvejas
- Condimente con sal y *regaliz*
- Mezcle y reserve.

## Salmón a la sal

- En una placa para horno con aceite de oliva coloque los lomos de **salmón** con la piel hacia arriba.
- Cubra solo la parte de la piel de cada *lomo* con una costra de sal gruesa y aceite de oliva
- Cocine en horno a 200°C dejando la puerta del mismo entreabierta durante 8 minutos.
- Retire luego la piel del *salmón* y cocínelas durante unos minutos en un sartén hasta que quede crocante.

## Espuma seca

- Ralle las nueces

## Armado

- En un plato coloque el *lomo* de *salmón* y bañe con la vinagreta.
- Luego acompañe con el puré y espolvoree con las nueces picadas.

## Presentación

- Decore con la piel de *salmón* y sirva.