Salmón a las hierbas sobre cous cous

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cous cous

Caldo de verduras: 400 cc
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Pimiento colorado: 1/2 Unidad
Cous Cous: 400 g
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Comino: A gusto
Pepino: 1 Unidad
Mayonesa: 2 cdas.

Salmón

Sal: A gusto
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Albahaca: 10 g
Jengibre: 1 cm
Salmón fresco: 250 g
Tomillo: 10 g
Salsa de soja: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Ciboulette: 10 g
Aceite: 3 cdas.

Salsa

Limon: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Taza
Manteca: 30 g
Vino Blanco: 1/2 Taza
Mayonesa: 100 g
Agua: 1/2 Taza
Azucar: 4 cdas.
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

Cous cous

- En una *cacerola* lleve el caldo a hervor con el *comino*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Vierta el cous cous en forma de lluvia, revuelva, tape la *cacerola* y apague el fuego.
- Deje enfriar el cous cous y desgránelo.
- Pele el *tomate*, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Corte los pimientos en cubos pequeños.
- Pele el pepino, corte al medio, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños
- En un bowl combine el cous cous, el *tomate*, los pimientos, el pepino, la *mayonesa* y aceite de oliva.

Salmón

- Pique finamente las hierbas.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Corte el **salmón** en bastones de 5 cm de lado por 15 de largo y disponga en una fuente.
- Condimente con sal, salsa de soja, *jengibre* rallado, *jugo* de *limón* y deje *marinar* unos minutos.
- Cubra completamente las piezas de *salmón* con las hierbas picadas.
- En una sartén caliente con aceite dore las piezas de *salmón* por todas sus caras.
- Envuelva cada pieza de *salmón* con papel film y deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- Retire el film y corte el *salmón* en medallones.

Salsa

- Bata la *crema* de leche a punto chantilly y reserve en la heladera.
- Pele el *limón* a vivo y retire los gajos también a vivo.
- En una *cacerola* disponga el *jugo* de *limón*, el vino, el agua, los gajos de *limón*, el azúcar y la *manteca*.
- Lleve al fuego hasta que reduzca a la mitad de su volumen.
- Enfríe sobre un baño María inverso.
- Agregue la *mayonesa*, la *crema* batida y mezcle bien.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el cous cous con la ayuda de un aro, corone con los medallones de *salmón* y rocíe los bordes con la salsa.
- Decore con caviar de *salmón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-a-las-hierbas-sobre-cous-cous