# Salmón agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Panceta ahumada**: 4 Fetas
**Salmón**: 12 Filetes
**Aceite De Oliva**: 4 cdas.
**Sal y Pimienta**: A gusto

### Polvo de salmón

**Piel de salmón**: 100 g
**Aceite De Oliva**: 1 cda.

### Salsa agridulce

**Cebolla de verdeo**: 2 Unidades
**Agua**: 1/2 L
**Maizena**: 5 cdas.
**Vinagre Blanco**: 2 Tazas
**Jengibre**: 4 cdas.
**Remolacha**: 1 Unidad
**Sal**: A gusto
**Agua**: Cantidad necesaria
**Azucar**: 1 Taza
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Jerez**: 1 Taza

### Vegetales salteados

**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Papas pequeñas**: 2 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Echalottes**: 2 Unidades
**Pimiento rojo**: 1 Unidad
**Cilantro**: 1 cda.
**Choclo**: 1 Unidad

### Zapallo asado

**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Calabaza**: 1 Unidad
**Semillas de sésamo**: 20 g
**Miel**: 30 grs.

## Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en tiras finas, retire la piel y reserve
- Tome una tira de *salmón* y enróllela sobre si misma a modo de espiral, alrededor coloque las otras dos tiras de *salmón* y finalmente envuelva con una feta de *panceta* ahumada y sujete con palillos de madera.
- Condimente con sal y pimienta
- En una sartén con aceite de oliva, cocine los rollos de *salmón* de ambos lados.

## Polvo de salmón

- En una sartén con aceite de oliva dore la piel del *salmón* hasta secar.
- Retire y procese hasta lograr un polvo.

## Zapallo asado

- Pele y corte la *calabaza* en cubos.
- En una placa para horno aceitada, coloque los cubos de *calabaza*, rocíe con miel y espolvoree con semilllas de *sésamo* blanco.
- Lleve al horno a 200° hasta cocinar.

## Vegetales salteados

- Lave las papas y corte en rodajas.
- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- Pele y corte los echalotes en juliana.
- Pele y retire los granos de *choclo* con la ayuda de un cuchillo.
- En una sartén con aceite de oliva, cocine las papas, agregue el *pimiento* rojo, el echalote y el *choclo*.
- Condimente con sal y pimienta y cocine a fuego bajo

## Salsa agridulce

- Pele y corte la *remolacha* en cuartos.
- Disuelva la *maicena* en agua fría.
- En una olla, coloque el agua con el azúcar, *vinagre*, jerez, sal y *remolacha*.
- Deje reducir y agregue la maizena diluida en agua.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Pele el *jengibre* y corte en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva, saltee la *cebolla* de verdeo con el *jengibre* y agregue a la salsa agridulce

## Presentación

- En un plato haga una cama de vegetales salteados, espolvoree con *cilantro*, coloque encima el rollo de *salmón*, agregue la *calabaza* asada y salsee con la salsa agridulce.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/salmon-agridulce**