

# Salmón al horno con risotto verde y compota de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salmón:** 1 Filete

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Fumet de pescado:** 500 cc

**Hierbas:** 3 Cantidad necesaria

**Limones:** 5 Unidades

## Compota de tomates

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Tomate concasse:** 3 Tazas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Albahaca:** A gusto

## Pesto de espinaca

**Hojas de espinaca:** 3 Tazas

**Alcaparras:** 3 cdas.

**Hojas de Albahaca:** 1 Taza

**Aceite De Oliva:** 1½ Taza

**Jugo de 2 limones:**

**Ajo:** 1 Diente

**Echalotte:** 1 Unidad

**Semillas de Girasol:** 1 Taza

## Risotto

**Cebolla:** ½ Unidad

**Arroz:** 2 Tazas

**Fumet de pescado:** 4 Tazas

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Pesto de espinaca:** 2 cdas.

**Vino Chardonnay:** 2 Tazas

## Preparación de la Receta

- Desespine y retire la piel al **salmón**, corte en porciones.
- Disponga en una placa para horno rodajas de *limón*.

- Coloque las porciones de pescado condimentadas con sal y pimienta.
- Agregue el fumet y las hierbas.
- Cubra con la compota de tomates.
- Lleve al horno precalentado a 180 °C.

## Compota de tomates

- Caliente el aceite de oliva en una sartén, saltee el *ajo* con los tomates.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *albahaca* cortada en juliana.
- Retire del fuego.
- Reserve.

## Risotto

- Saltee la *cebolla* picada bien finita en el aceite de oliva hasta que este transparente.
- Agregue el *arroz* y *dorar*.
- Incorpore el vino blanco.
- Revuelva y deje evaporar el alcohol.
- Agregue un cucharón de fumet.
- Mueva constantemente incorporando el caldo a medida que se necesite.
- Una vez que el *arroz* esté a punto, monte con el pesto de espinacas.

## Pesto de espinaca

- Procese las hojas de espinacas con las de *albahaca*, el *jugo* de *limón* y las *alcaparras*.
- Agregue las semillas, el *echalote* y el *ajo* picados.
- Emulsione con el aceite de oliva, vertiéndolo lentamente en la procesadora, mientras ésta está funcionando.
- Lleve la preparación a un bowl y condimente con sal y pimienta.
- Deje reposar un par de horas antes de usar.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/salmon-al-horno-con-risotto-verde-y-compota-de-tomates>