Salmón al horno de barro con crema de espinacas



Ingredientes

Para el salmón

Sal Marina: Cantidad necesaria
Eneldo: 10 g
Salmón: 500 g
Limon: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Para la crema de espinacas

Crema: 12 cdas. soperas
Espinacas frescas: 2 atados
Ajo: 2 Dientes
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Para la salsa

Ciboulette picada: 2 cdas.
Cilantro Picado: 1 cda
Pimienta: Cantidad deseada
Sal: Cantidad deseada
Pomelo: 1/2 Unidad
Mayonesa: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Quitar la grasa y las espinas al **salmón**
- Disponer en una placa enlozada con aceite de oliva.
- *Condimentar* con sal marina, pimienta negra, el *jugo* de 2 limones y el *eneldo*
- Echar aceite de oliva por encima y llevar al horno de barro.

Para la crema

en una sart&eacute

- N grande, *saltear* con aceite de oliva las hojas de *espinaca* -bien limpias- y los dientes de *ajo*
- Revolver con una cuchara de madera hasta ablandar.
- Trasladar las hojas a fuentes individuales, añadir la **crema** y echar el queso parmesano por encima
- Cocinar en el horno de barro hasta *gratinar*.

Para la salsa

mezclar en un taz&oacute

- N la *mayonesa*, el *ciboulette* y el *cilantro*
- Salpimentar a gusto y regar por encima con el *jugo* de ½ *pomelo*
- Servir.

- Al ir de compras, elige filetes de *salmón* gruesos, de un grosor parejo y que posean un *color* rosa brillante.

Para asegurarte que el salmón esté bien cocido

- Revisa la temperatura interna colocando un termómetro de carne en la parte más gruesa del filete
- La misma debe alcanzar los 62. 8º C.
- Sirve el *salmón* acompañado con un vino blanco
- Su acidez contrasta con el tipo de carne y ayuda a realzar su sabor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-al-horno-de-barro-con-crema-de-espinacas