

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 sartín

- En una sartín 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 tazín

- En un tazín, mezclar la *mayonesa*, el *ciboulette* y el *cilantro*
 - Salpimentar a gusto y regar por encima con el *jugo* de $\frac{1}{2}$ *pomelo*
 - Servir.
-
- Al ir de compras, elige filetes de *salm&iac3n* gruesos, de un grosor parejo y que posean un *color* rosa brillante.

Para asegurarte que el salm&iac3n est&iac3 bien cocido

- Revisa la temperatura interna colocando un term&iac3metro de carne en la parte m&iac3s gruesa del filete
- La misma debe alcanzar los 62. 8^o C.
- Sirve el *salm&iac3n* 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>