

Salmón al limón con puntos negros

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 400 grs.

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Limón verde: 2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Semillas de Amapola: 20 g

Ensalada Mixta

Hojuelas de pescado secas: 20 g

Sésamo negro: 20 g

Lechugas mixtas: Cantidad necesaria

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Vinagre de Arroz: 20 cc

Aceite de Sésamo: 20 cc

Tofu: 200 grs.

Sal de sésamo: Cantidad necesaria

Arúgula: 20 g

Germen de alfalfa: 50 g

Reducción de mandarina

Jugo de mandarina: 50 cc

Azucar: 10 grs.

Reducción de soja

Salsa de soja: 50 cc

Agua: 50 cc

Azucar morena: 10 grs.

Jugo de Limón: 10 cc

Jugo de Naranja: 50 cc

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en dos porciones.

- Corte los limones en rodajas y retire la piel.
- Condimente el *salmón* con sal, pimienta, agregue las rodajas de limones y espolvoree con semillas de *amapola*.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, selle el *salmón*.
- Lleve el *salmón* a un horno precalentado a 180° hasta terminar la cocción.

Reducción de soja

- En una olla coloque el azúcar moreno, el *jugo de naranja*, el *jugo de limón*, el agua y la salsa de soja.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

Reducción de mandarina

- En otra olla coloque el *jugo de mandarina* y el azúcar.
- Deje reducir a fuego bajo.

Ensalada mixta

- Corte las lechugas con las manos tamaño bocado.
- Corte el *tofu* en porciones y condimente con sal y pimienta.
- En la parrilla bien caliente rociada con aceite de oliva, coloque el *tofu* a grillar de ambos lados.
- Prepare una vinagreta mezclando el *vinagre de arroz*, el aceite de *sésamo*, el *orégano* y sal de *sésamo*
- Condimente la ensalada al momento de servir, espolvoree con semillas de *sésamo* negro y agregue el *tofu* cortado en cubos y los brotes.

Presentación

- En un plato dentro de un aro de metal coloque la ensalada, retire el aro de metal y agregue el *salmón*, rocíe con la reducción de soja y de *mandarina*.
- Espolvoree con las hojuelas de pescado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-al-limon-con-puntos-negros>