Salmón al vapor con carpaccio de hinojo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: 5 g
Filet de salmón: 800 g
Albahaca: 10 g
Jugo de Limón: 25 cc
Perejil: 10 g
Aceitunas negras descarozadas: 8 Unidades
Alcaparras: 20 g
Sal: 5 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 10 cc

Carpaccio de hinojo

Pimienta: 5 g
Hinojo: 400 g
Sal: 5 g
Salsa de soja: 20 cc
Aceto balsámico: 40 cc

Preparación de la Receta

- Corte el filet de **salmón** en postas de aproximadamente 200 gramos cada una.
- Corte la *albahaca* en *chiffonnade*.
- Pique las *alcaparras*.
- Corte las aceitunas negras en *brunoise*.
- Pele y pique el *ajo*.

Carpaccio de hinojo

- Corte el **hinojo** por la mitad y luego las mitades en finas laminas con la ayuda de una mandolina.
- En un recipiente profundo acomode las láminas de *hinojo* y sazone con sal y pimienta, incorpore el aceto balsámico y salsa de soja, deje reposar en la heladera durante aproximadamente 15 a 20 minutos.

Armado

- En una vaporera de bambú cocine las porciones de *salmón*, sazone con abundante sal y pimienta y cocine al vapor durante 7 minutos, reserve el *salmón* sobre una placa hasta el momento de emplatar.
- Prepare la salsa mezclando las *alcaparras* junto con la *albahaca*, las aceitunas, el *ajo*, sal, pimienta, *jugo* de *limón* y aceite de oliva, mezcle y reserve.

Presentación

- Sobre un plato sirva un colchón de carpaccio de *hinojo* y sobre este acomode una porción de *salmón*, por ultimo salsee con la salsa.

Tips

Salmón

- Contiene grasa rica en Omega 3.
- Posee alto contenido proteico
- Aporta vitaminas A, D y B

- Salmón al vapor

- 372 *calorías* por porción

- Carpaccio de hinojo

- 34 *calorías* por porción

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-al-vapor-con-carpaccio-de-hinojo