Salmón apanado en sésamo y amapola con puré de cilantro

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Rúcula: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Salmón: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Semillas de sésamo: 30 g
Semillas de Amapola: 30 g

Mayonesa oli

Ajo chilote: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Azafrán en hebras: 1 cdita.
Mayonesa: 4 cdas.

Puré de cilantro

Crema de leche: 1 cda.
Papas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 30 g
Sal gruesa: 1 cda.
Cilantro: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Retire los filetes del **salmón**, corte la grasa, empareje los bordes, retire las espinas y la piel
- Corte en cubos grandes.
- Exprima el *limón*.
- Separe las claras de *huevo* de la yema
- Bata las claras de *huevo* y condimente con sal.
- En un bowl coloque los cubos de *salmón*, agregue *jugo* de *limón* sal y pimienta.
- Mezcle y deje *marinar* durante 15 minutos.
- Pase los cubos de *salmón* por clara de *huevo*, luego pase algunos cubos por semillas de **sésamo** y otros por semillas de **amapola**.

- En una sartén con aceite de oliva coloque los cubos de *salmón* apanados
- Cocine de ambos lados durante 3 minutos.
- Retire sobre papel absorbente.

Puré de cilantro

- Pele y corte las papas en trozos.
- Pique el **cilantro**.
- En una olla con agua salada hirviendo cocine las papas.
- Retire y reduzca a puré, agregue la *manteca*, la *crema* de leche, el *cilantro*, sal y pimienta
- Mezcle hasta lograr una consistencia cremosa.

Mayonesa oli

- Pele y procese el *ajo*.
- En un bowl coloque la *mayonesa*, el *ajo* procesado, el *azafrán*, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta
- Mezcle bien y reserve.

Presentación

- Corte la *rúcula* en tiras finas.
- En un plato coloque el puré de *cilantro*, los cubos de *salmón* y la *mayonesa* oli.
- Decore con *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-apanado-en-sesamo-y-amapola-con-pure-de-cilantro