

Salmón aromatizado con cítricos, puré de papas y tomates cherry

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Salmón rosado: 2 Filetes

Naranja: 1 Unidad

Perejil: 1 cda.

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Limon: 1 Unidad

Anchoas: 2 Filetes

Guarnición I

Sal: A gusto

Tomates cherry: 250 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Aceto balsámico: 1 cda.

Pimienta: A gusto

Guarnición II

Leche: 30 cc

Sal: A gusto

Hinojo: 50 g

Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara de la *naranja*, el *limón* y la *lima*.
- Pique los filetes de anchoas.
- Pique finamente el *perejil* juntamente con la ralladura de cítricos
- Agregue las anchoas.
- Reboce una cara del **salmón** con la mezcla de hierbas y cítricos.
- En una sartén con aceite de oliva selle del lado que no tiene las hierbas.
- Condimente con sal.
- Termine la cocción en el horno durante 5 minutos.

Guarnición I

- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con aceto balsámico.

Guarnición II

- Cocine las papas al vapor con su cáscara, pele y procese con el *hinojo*, la leche, la sal y la *manteca*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de *salmón*, en un costado tomates y en el otro costado una porción de puré de papas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-aromatizado-con-citricos-pure-de-papas-y-tomates-cherry>