

Salmón blanco con croute de chorizo y puré de ajo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón blanco: 2 Filetes

Chorizo de cerdo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Puré de ajo

Papas: 2 Unidades

Ajo: 8 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Aceite de pimentón: Cantidad necesaria

Perejil: A gusto

Ciboulette: Cantidad necesaria

Aceite de hierbas: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire la piel de los filetes y corte en trozos parejos
- Retire la piel del chorizo y procese.
- Coloque el chorizo procesado entre dos papel film y extienda de 3 mm de espesor aproximadamente
- Lleve a la heladera.

Puré de ajo

- Blanquee los dientes **ajo** previamente pelados a partir de agua fría hasta que rompa hervor y cambie el agua
- Repita el procedimiento 5 veces más
- Pase por el pisapuré.

- Cocine las papas con piel a la inglesa durante 25 minutos aproximadamente, pele y pase por el pisapuré.
- Mezcle el puré de ajos con el de papas y condimente con sal.

Armado

- Condimente con sal los filetes y coloque parte de la croute de chorizo por encima.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los filetes comenzando por el lado de la croute hasta *dorar*, de vuelta dore y termine la cocción en el horno a 180 °C durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato el **salmón** en croute de chorizo junto con el puré de *ajo*
- Acompañe con aceite de *pimentón* y aceite de hierbas
- Decore con *perejil* y *ciboulette*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-blanco-con-croute-de-chorizo-y-pure-de-ajo>