

Salmón caramelizado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de soja: 100 cc

Aceite De Oliva: 50 cc

Salmón rosado: 1 Filete

Miel: 200 grs.

Guarnición

Sal: A gusto

Queso Pecorino: 50 g

Crema de leche: 100 cc

Queso Parmesano: 50 grs.

Calabaza: 1 Unidad

Batatas: 1 k

Preparación de la Receta

- Elimine la piel del **salmón** y corte en tiras de 2 cm de ancho.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *salmón* por todas sus caras.
- Pase el *salmón* a una sartén limpia y caliente.
- Bañe con la salsa de soja y deje reducir.
- Cubra los trozos de *salmón* con miel y bañe de tanto en tanto con la salsa de soja.

Guarnición

- Pele las batatas y la *calabaza*, corte en cubos y cocine en abundante agua salada hirviendo por separado.
- Ralle el queso pecorino y parmesano.
- Cuele las batatas y la *calabaza* y reduzca a puré.
- Mezcle cada puré con *crema* de leche y queso rallado.
- Rectifique la sazón.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el *salmón* con la salsa, a los lados sirva una porción de cada puré.
- Rocíe los bordes del plato con un poco de salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-caramelizado>