Salmón con aceite de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 1 Filete
Aceite De Oliva: 1 cda.

Aceite de anchoas

Anchoas: 50 g
Aceite De Oliva: 100 cc

Aceite de hierbas

Cilantro: 15 Cantidad necesaria
Tomillo: 15 g
Aceite De Oliva: 75 cc
Romero: 15 g

Guarnición

Batatas: 2 Unidades
Morrón colorado: 1 Unidad
Morrón Verde: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades
Zucchinis: 2 Unidades
Papas: 2 Unidades
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Aceitunas negras: 100 g
Aceitunas verdes: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en pavés.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva dore el *salmón*.
- De vuelta el *salmón*, baje el fuego, tape y termine la cocción durante 4 minutos.

Aceite de anchoas

- Procese las anchoas con el aceite de oliva.

Aceite de hierbas

- Deshoje las hierbas, pique finamente y mezcle con el aceite de oliva.

Guarnición

- Pele las papas y las batatas y corte en bastones.
- En una sartén con aceite caliente selle las papas y las batatas.
- Corte los morrones, los *zucchini* y la *zanahoria* en bastones.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría las verduras durante 15 segundos y cuele.
- Descaroce las aceitunas y corte al medio.
- En una sartén caliente saltee las verduras precocidas, las aceitunas y el aceite de anchoas

Presentación

- Sirva las verduras en el centro de un plato dándole volumen, encima sirva el *salmón*
- Rocíe con el aceite de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-aceite-de-hierbas