

Salmón con coriandro y pimienta con gratín de hinojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 1 Filete

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Perejil: 1 cda.

Sal: A gusto

Coriandro en grano: 1 cda.

Naranja: 1 Unidad

Azúcar Negro: 2 cdas.

Bebida sugerida

Pouilly Fumé 1998:

Ensalada

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Hinojo: 1 Unidad

Berro: 300 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Tomates: 2 Unidades

Limon: ¼ Unidad

Perejil: 1 cda.

Gratín de hinojo

Sal: A gusto

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Queso Gruyere: 150 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Hinojos: 4 Unidades

Opcional

Ralladura de naranja:

Preparación de la Receta

- Elimine la piel del **salmón**, los excesos de grasa y las espinas.
- Corte el *salmón* en pavés.
- Ralle la cáscara de la *naranja* y exprima.
- Pique finamente el *perejil*.
- En un mortero machaque el coriandro con la pimienta.
- En una fuente para horno coloque en el fondo el azúcar negra, la ralladura de *naranja*, las *especias*, el *perejil* picado y la mitad del *jugo* de *naranja*.
- Reboce el *salmón* con esta mezcla y acomódelo en la fuente.
- Reserve en la heladera durante 1 hora.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *salmón*.
- Condimente con sal.
- Agregue el *jugo* de la *marinada* y el *jugo* de *naranja* reservado.

Gratín de hinojo

- Ralle el queso Gruyère.
- Corte los hinojos en finas láminas.
- En una sartén con aceite de oliva caramelice los hinojos con la sal.
- Vierta caldo de verduras caliente poco a poco y cocine durante 15 minutos aproximadamente.
- Disponga en cazuelas individuales y espolvoree con el queso rallado.
- Gratine en horno precalentado a 160° C.

Ensalada

- Exprima el *limón*.
- Pele los tomates y corte en láminas.
- Corte el **hinojo** en juliana.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl mezcle la *mostaza* con el aceite de oliva hasta emulsionar.
- Añada el *jugo* de *limón* y el *perejil* picado.
- Incorpore el *tomate*, el *hinojo* y el *berro*.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un pavé de *salmón* y bañe con la salsa.
- Espolvoree con ralladura de *naranja*.
- En un costado sirva la ensalada.
- Acompañe con el gratín de *hinojo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-coriandro-y-pimienta-con-gratin-de-hinojo>