elGourmet

Salmón con croûte de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 400 grs.
Manteca: 100 g
Almendras: 300 g
Pan Rallado: 2 cdas.

Guarnición

Cognac: 30 cc
Morrón colorado: ½ Unidad
Manteca: 1 cda.
Morrón amarillo: ½ Unidad
Morrón Verde: ½ Unidad

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Azafrán: 1 Cápsula
Crema de leche: 300 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en pavés.
- Pele las almendras y pique groseramente.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con las almendras y el pan rallado.
- Cubra los pavés de *salmón* con la croûte.
- Cocine en el horno moderado durante 8 mintuos aproximadamente.

Guarnición

- Corte los morrones en bastones.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee los morrones.

- Condimente con sal y pimienta.
- Desglase con el cognac.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Salpimente
- Incorpore la *crema* y deje reducir.
- Aromatice con el *azafrán*.

Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con los morrones, encima el *salmón*.
- Sirva la salsa en los bordes.

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