Salmón con croûte de especias y ensalada de choclo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar rubio: ½ Taza
Caldo de pescado: 30 cc
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Limon: 1 Unidad
Semillas De Coriandro: 1 cda.
Sal: A gusto
Semillas De Mostaza: 1 cda.
Salmón rosado: ½ Filete
Aceite De Oliva: 30 cc
Semillas de hinojo: 1 cda.

Bebida sugerida

Vino Sauvignon Blanc 1999:

Ensalada de choclo

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Cilantro: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Limón verde: 1 Unidad
Chile: ½ Unidad
Palta: 1 Unidad
CHOCLOS: 2 Unidades

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 25 g
Papines: 500 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Opcional

Hojas de cilantro:

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente tueste ligeramente las semillas de coriandro, *hinojo* y *mostaza*.
- Machaque las **especias** tostadas en un mortero o molinillo de *café*.
- Machaque los granos de pimienta.
- En una fuente mezcle las *especias* y el azúcar.
- Disponga el filet de **salmón**, del lado de la carne sobre las *especias* con azúcar, cubra con papel film y deje macerar en la heladera durante 6 horas.
- Corte el *salmón* en pavés.
- Exprima el *limón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *salmón* comenzando por el lado de las *especias* durante 3 minutos y condimente con sal.
- Dé vuelta el *salmón*, sale y termine la cocción durante 3 minutos más.
- Deglase el fondo con el *jugo* de *limón* y el caldo, deje evaporar.

Ensalada de choclo

- Pele los choclos lave y cocine en abundante agua salada hirviendo durante 6 a 7 minutos.
- Enfríe ligeramente los choclos y desgrane.
- Pele la *palta* y corte en cubos.
- Pique el *chile*, la *cebolla* y el *cilantro*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle la *palta*, el *chile*, la *cebolla* y el *jugo* de *limón*
- Agregue los granos de **choclo**, sal, *cilantro* y aceite de oliva.

Guarnición

- En una *cacerola* con abundante agua salada cocine los papines.
- Cuele y corte al medio.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* dore los papines.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un pavé de *salmón*, bañe con el *jugo* de cocción.
- En un costado sirva una porción de papines y ensalada en el otro costado.
- Decore con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-crote-de-especias-y-ensalada-de-choclo