Salmón con cuero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 100 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Caldo: 100 cc
Pimienta recién molida: A gusto
Puerro: 1 Unidad
Filetes de Salmón: 1 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Apio: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Guarnición

Papa: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa de vino blanco

Pimienta negra recién molida: A gusto
Sal: A gusto
Pimentón: Cantidad necesaria
Jugo de cocción: 2 cdas.
Manteca: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: A gusto
Vino Blanco: Cantidad necesaria

Varios

Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

- En una sartén colocar caldo e incorporar aceite de oliva, el vino blanco, la *manteca*, la sal, la pimienta negra recién molida, el *puerro*, el *apio* y la *zanahoria* picados y poner a *hervir*.
- Cuando rompa el hervor colocar el **salmón** con la piel hacia arriba, cocinar por 2 minutos luego llevar la sartén al horno, teniendo en cuenta que el mango de la sartén sea de metal.

- Cocer aproximadamente de 5 minutos retirar la sartén del horno y retirarle con los dedos la piel al *salmón*.

Salsa de vino blanco

- Incorporar a una sartén un par de cucharadas del *jugo* de cocción del pescado, un chorro de vino blanco, la sal, la pimienta negra recién molida, el *pimentón* y si se quiere unas gotas de *jugo* de *limón*.
- Dejar que rompa el hervor, luego bajar el fuego, agregar la *manteca* y revolver constantemente para obtener una salsa cremosa y espesar.

Guarnición

- Tornear las zanahorias y las papas, ponerlas a cocinar en agua hirviendo salada retirar y reservar.

Presentación

- Servir el *salmón* sobre un plato, bañar con la salsa de *manteca* y vino y acompañar con la *guarnición* de papas y zanahorias torneadas y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-cuero