Salmón con jengibre y albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 800 grs.
Vino Blanco: 75 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Mirin: 50 cc
Jengibre: 15 g
Salsa de soja: 50 cc
Albahaca: 5 Hojas
Aceite De Oliva: 1 cda.
Maizena: 1 cda.
Naranja: 1 Unidad

Cous cous

Caldo de verduras: 700 cc
Manteca: 1 cda.
Cous Cous: 300 g
Zucchini: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas y la piel del filet de **salmón**.
- Corte el filet de *salmón* en pavés de 3 cm.
- Corte la **albahaca** con las manos.
- Ralle la cáscara de *naranja* y exprímala.
- Disuelva la maizena con la salsa de soja.
- Pele el **jengibre** y corte en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- En una sartén con aceite de oliva dore los pavés de *salmón* por todos sus lados comenzando por el lado donde se encontraba la piel.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la ralladura de *naranja* y el *jengibre* cocine durante 1 minuto.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Agregue el *mirín*, el *jugo* de *naranja* y deje reducir.
- Incorpore la salsa de soja y deje espesar.

Cous cous

- Corte el *zucchini* en cuartos, elimine las semillas y corte en cubos muy pequeños.
- En una *cacerola* con caldo caliente hidrate el cous cous.
- Agregue el *zucchini*, la *manteca* y mezcle bien.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Acompañe con el cous cous.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-jengibre-y-albahaca