

Salmón con limón y especias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 1 grs.

Aceite Neutro: 1 cda.

Sal: A gusto

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Chauchas: 300 grs.

Ajo: 1 Diente

Salsa

Jugo de Limón: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Limones: 2 Unidades

Semillas de comino: 1 cda.

Azafrán en hebras: 1 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceitunas negras: 200 g

Pimienta de Cayena: A gusto

Varios

Croutons: A gusto

Cáscaras de limón confitadas: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie el **salmón**. Quite la piel y cualquier resto de grasa. Reserve.
- Condimente con sal.
- A último momento cocine el *salmón* en una sartén de teflón caliente con el aceite.

Salsa

- Tueste las semillas de *comino* y machaque en un mortero.
- Pele a vivo los limones.
- Separe los gajos eliminando el ollejo.
- Corte en cubos pequeños.
- Descaroce y pique las aceitunas.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Condimente el **limón** con la pimienta de *cayena*, la sal, la pimienta, el *comino* y el aceite de oliva, mezcle bien.
- Condimente la *cebolla* con pimienta de *cayena*, la sal, la pimienta, el *comino*, aceite de oliva y el jugo de *limón*. Mezcle bien.
- Condimente las aceitunas con el aceite de oliva.
- En un bowl mezcle muy bien el *limón* con la *cebolla* y las aceitunas.

Guarnición I

- Lave las chauchas.
- Elimine con un corapasta el hilo de los bordes.
- Corte al medio a lo largo.
- Cocine en abundante agua caliente salada.
- Saltee en una sartén con aceite de oliva y un *ajo*.
- Deseche el *ajo* para servir.

Cáscaras de limón confitado

- Haga hilos con las cáscaras de *limón*.
- Blanquee en agua hirviendo 3 veces cambiando el agua cada vez.
- Termine la coción en aceite a 90 °a fuego bajo.

Croûtons

- Corte el pan en cubos.
 - Cocine en una placa para horno untada generosamente con *manteca*.
 - En el centro de un *pato* coloque el *salmón*.
 - Cubra con la salsa y las cáscaras de *limón* confitadas.
 - Acompañe con las chauchas y los croûtons.
-
- Este es un plato light si no se acompaña con los croûtons.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-limon-y-especias>