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 ºa 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