Salmón con mayonesa de berros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Sal: A gusto
Alcaparras: 30 g
Aceto balsámico: 30 cc
Azúcar Negra: 1/2 cda.
Aceitunas negras descarozadas: 10 Unidades
Berro: 100 g
Aceite De Oliva: 60 cc

Mayonesa de berros

Jugo de Limón: 1 Unidad
Yemas: 2 Unidades
Berro: 120 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 200 cc

Salmón

Sal gruesa: A gusto
Salmón fresco: 500 g
Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa

Pimienta: A gusto
Azúcar Negra: 1 cda.
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Salsa de soja: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Salmón

- Retire la piel del **salmón**, seque en una sartén caliente sobre fuego bajo y reserve para la decoración.
- Corte la pieza de *salmón* en porciones.
- Ralle la piel de la *naranja* y procese con la sal gruesa.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la pieza de pescado por todos sus lados.
- Termine la cocción en el horno suave y condimente con la sal de *naranja*.

Salsa

- En la sartén donde selló el *salmón* disponga la salsa de soja, el azúcar, pimienta y el *jugo* de *naranja*.
- Lleve al fuego y deje reducir hasta obtener la consistencia deseada.

Mayonesa de berros

- Procese el *berro* blanqueado con las yemas, sal y pimienta.
- Sin dejar de procesar vierta el aceite de oliva hasta emulsionar.

Ensalada

- En un bowl combine la sal, aceto balsámico, azúcar y aceite de oliva hasta emulsionar.
- Mezcle con las hojas de *berro*, aceitunas y *alcaparras*.
- Aderece con la vinagreta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ensalada, de lado sirva el pescado y corone con la **mayonesa** de berros.
- Rocíe los bordes con la salsa y decore con la piel del *salmón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-mayonesa-de-berros