

# Salmón con minestrone y caldo de mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caldo de mejillones

Vino Blanco: 30 cc  
Perejil: 5 g  
Azafrán en hebras: 2 g

Echalote: 20 g  
Mejillones: 100 g

### Minestrone

Caldo de mejillones: Cantidad necesaria  
Zanahoria: 10 g  
Porotos alubia: 10 g  
Ajo: 1 Diente  
Aceite De Oliva: 20 cc  
Tomates: 50 g

Albahaca: 4 g  
Sal y Pimienta: A gusto  
SPAGHETTI: 20 g  
Zucchini: 10 g

### Pesto

Piñones: 15 g  
Albahaca: 30 g  
Aceite De Oliva: 50 cc

Ajo: 1 Diente

### Salmón

Sal y Pimienta: A gusto  
Aceite De Oliva: 20 cc

Filete de salmón: 300 g

# Preparación de la Receta

## Caldo de mejillones

- Pique finamente la *échalote* y el *perejil*.
- En una *cacerola* caliente saltee los mejillones durante 2 minutos.
- Incorpore la *échalote*, el *perejil*, el vino y continúe la cocción hasta que los mejillones se abran.
- Cuele, mezcle el fondo de cocción con el *azafrán* y deje reducir a fuego bajo durante 5 minutos más.

## Minestrone

- Corte la *zanahoria* y el *zucchini*, en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los vegetales.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición cocine la pasta trozada hasta que esté tierna, cuele y reserve.
- Aparte cocine los porotos *alubia* hasta que estén tiernos, cuele y reserve.
- Pele el *tomate*, corte en cuartos retire las semillas y luego corte en cubos pequeños.
- Pique el *ajo*
- Corte la *albahaca* y la *espinaca* en juliana gruesa.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue el *ajo*.
- Incorpore el *tomate* y deje cocinar durante 3 minutos.
- Agregue la *albahaca*, sal, pimienta y deje sudar.
- Vierta un poco de caldo de mejillones y deje reducir.
- Añada la *zanahoria*, el *zucchini*, las alubias y termine la cocción.
- Integre la *espinaca*, los *spaguetti*, más caldo y deje cocinar unos minutos más.

## Salmón

- Condimente el **salmón** con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite dore el *salmón* por ambas caras comenzando por el lado de la piel.
- Pase a una placa y termine la cocción en el horno caliente.

## Pesto

- Pique el *ajo* y procese con la *albahaca*, los piñones y el aceite de oliva.

## Presentación

- En el fondo de un plato hondo disponga el minestrone y el *salmón* en el centro.
- Decore con hojas de *albahaca* frita y rocíe con el pesto y caldo de mejillones.