

Salmón con puré de papas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Mayonesa: 1 cda.

Ajo: 1/2 Diente

Perejil: Cantidad deseada

Sal: Cantidad deseada

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Papa grande: 1 Unidad

Pimienta Negra: Cantidad deseada

Salmón fresco: 200 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, pisamos 1 *papa* grande recién hervida caliente, condimentamos con sal, *mayonesa*, ½ diente de *ajo* rallado y mezclamos bien.
- Cortamos 2 trozos de **salmón** fresco de 100 g cada uno en mariposa, agregamos el puré sobre el **salmón**, condimentamos con pimienta negra y llevamos al horno en una placa con aceite de oliva en la base. Cocinamos a 250°C durante 7 minutos.
- Servimos con hojas de *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-pure-de-papas>