

Salmón con remoulade de vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Eneldo: A gusto

Echalotte picado: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Vinagre: 2 cdas.

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Piel de limón: 1/2 Tira

Vino Blanco: 500 cc

Ciboulette: A gusto

Perejil: A gusto

Azucar: 1 cdita.

Salmón: 1 Unidad

Pan de campo: 250 g

Mayonesa

Crema de leche: 1 cda.

Crein: 1 Planta

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagre de sidra: 1 cda.

Sal: A gusto

Yema: 1 Unidad

Mostaza: 1 cda.

Remoulade

Col: 1 Unidad

Hinojo: 1 Unidad

Ciboulette picado: 1 cda.

Nabo: 1 Unidad

Remolachas cocidas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie el **salmón** y retire el exceso de grasa.
- Coloque en la procesadora el pan junto con el *perejil*, la *ciboulette* y el *eneldo* picados groseramente y procese.
- Agregue aceite de oliva, *vinagre*, azúcar sal y pimienta. Procese.
- Incorpore la piel de *limón*, el *echalotte* y mezcle. Reserve.

Remoulade

- Pele el *nabo* y corte en laminas. Sumerja en agua.
- Corte el *hinojo* en cuartos y luego en laminas finas.
- Corte la *col* rabbit y las remolachas en medias rodajas finas.
- Coloque todos los vegetales en un bowl.

Mayonesa

- Pele el crein y ralle.
- Coloque en un bowl la yema junto con la sal.
- Agregue el aceite mientras bate con batidor y luego el *vinagre*.
- Incorpore la *mostaza*, el crein y la *crema*.

Armado

- Coloque el *salmón* en una fuente y agregue el *jugo de limón*.
- Cubra la superficie con la preparación reservada.
- Agregue por los costados de la fuente los *echalottes* y rocíe con *jugo de limón*.
- Vierta el vino por los costados y lleve al horno y cocine durante 30 minutos aproximadamente.
- Aderece la remoulade con la *mayonesa* y agregue *ciboulette* picado.

Presentación

- Sirva en un plato la ensalada y por encima una porción de *salmón*. Decore con *eneldo*.

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