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 liego en laminas finas.
- Corte la *col* rabit 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