Salmón con Salsa de Acedera

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ensalada

Acedera: 50 Gramos
Lechuga: 30 Gramos
Sal: c/n
Aceite De Oliva: 90 c.c.
Miel: 25 Gramos
Vinagre de manzana: 30 c.c.

Salmón

Aceite De Oliva: c/n
Salvia: 2 hojas
Salmón: 250 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Salsa

Acedera: 30 Gramos
Crema de leche: 1 Taza
Vino Blanco: 1 Taza
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Salmón

- Salpimentar el **salmón**, picar la salvia y esparcir encima del pescado
- En sartén caliente con aceite de oliva sellar en *salmón* por ambos lados, comenzando por el lado de la piel, 1 minuto de cada lado.
- Terminar la cocción en el horno por 5 minutos a 170° C.
- Reservar caliente.
- Desglasar la sartén donde se selló el *salmón* con el vino blanco.
- Dejar evaporar el alcohol y agregar las hojas de **acedera** picadas y sin tallos.

- Dejar cocer 2 minutos.
- Agregar la *crema*, *sazonar* con sal y pimienta
- Dejar reducir hasta espesar.

Ensalada

- Colocar las hojas de *lechuga* y *acedera* picadas en un bowl.
- *Aderezar* con la vinagreta.
- Preparar una vinagreta mezclando disolviendo la sal en un bowl con el *vinagre*, agregar miel y mezclar hasta integrar.
- Agregar aceite de oliva de a poco hasta emulsionar, reservar.

Armado

- Servir el *salmón*, bañado con la salsa de *acedera* y acompañado de la ensalada en un bowl aparte.

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