Salmón con salsa holandesa y avellanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 400 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Sal: A gusto
Espinacas: 2 Paquetes
Aceite De Oliva: 1 cda.

Masa

Huevo: Unidad

Salsa

Sal: A gusto
Avellanas: 50 g
Yemas: 3 Unidades
Manteca: 300 g
Pimienta Blanca en Grano: 1 cda.
Agua frìa: 3 cdas.
Vinagre de Vino Blanco: 1 cda.
Limon: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en pavés
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *salmón* a fuego bajo.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa

- Clarifique la *manteca*.
- Exprima el *limón*.
- Pele las avellanas y pique groseramente.
- Machaque los granos de pimienta.
- En una *cacerola* mezcle 3 cucharadas del agua, la pimienta y el *vinagre*.
- Lleve al fuego y reduzca a 2/3 de su volumen.
- Retire del fuego y agregue 1 cda más de agua y las yemas.
- Bata constantemente retirando del fuego y volviendo al mismo durante 10 minutos o hasta que emulsione la preparación.
- Vierta la *manteca* clarificada en forma de hilo sin dejar de batir.
- Incorpore el *jugo* de *limón* y la sal.

Guarnición

- Corte la *espinaca* en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las espinacas.
- Condimente con sal.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un pavé de *salmón*, encima la salsa.
- Acompañe con la *espinaca* y las avellanas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-salsa-holandesa-y-avellanas