Salmón con vegetales aromatizados al romero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de salmón: 360 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Esencia de espinaca

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Espinacas procesadas: 60 g

Guarnición

Aceite de jengibre: Cantidad necesaria
Berenjena: 1 Unidad
Zuchini: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 2 Unidades
Nabo: 1 Unidad
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Apio: 1 Rama
Romero seco: 1 cdita.

Reducción de vino con frambuesas

Vino Tinto: 50 cc
Azucar morena: 20 grs.
Jugo de frambuesa: 50 cc

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en cubos, condimente con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, coloque el *salmón* a *dorar* por todos sus lados, dejando rosado el interior.
- Retire y reserve caliente.

Guarnición

- Corte los vegetales en tiras finas, con ayuda de una mandolina
- En una sartén rociado con aceite de oliva, saltee los vegetales.
- Condimente con **romero**, sal, pimienta y aceite de *jengibre*.
- Reserve.

Reducción de vino con frambuesa

- En una olla coloque el azúcar moreno, con el vino tinto y las frambuesas.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

Esencia de espinaca

- En un bowl mezcle la *espinaca* procesada con aceite de oliva y reserve.

Presentación

- En un plato con un aro de metal coloque la *guarnición* de vegetales, retire el aro de metal y agregue el pescado por encima.
- Rocíe con la reducción de vino y frambuesas y la esencia de espinacas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-vegetales-aromatizados-al-romero