

Salmón con vinagreta de cilantro y tomates estofados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas al curry

Curry: 1 cda.

Papines: 12 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Manteca Ghee o clarificada: 2 cdas.

Pimentón: 1 cda.

Perejil: 2 cdas.

Ajo aplastado: 2 Dientes

Salmón

Salmón: 600 grs.

Jugo de limón sutil: 1 Pocillo

Manteca Ghee o clarificada: Cantidad necesaria

Tomates estofados

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 2 cda.

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 6 Unidades

Vinagreta de cilantro

Limon: 1 Unidad

Cilantro: 2 Paquetes

Aceto balsámico: 1 cda.

Aceite De Maíz: 2 cdas.

Chile: 1 Unidad

Vino blanco seco: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Manteca ghee (manteca clarificada)

- En una *cacerola* derrita *manteca*.
- Con la ayuda de una cuchara elimine el suero que desprende.
- Vuelque lentamente en un tazón la grasa que quedó. Teniendo cuidado que no caigan los sedimentos del fondo.

Tomates estofados

- Pele, desepite y corte los tomates en cubos.
- Corte el *ajo* en láminas.
- Saltee en una sartén con aceite caliente.
- Incorpore los tomates.
- Cocine 5 a 7 minutos. Remueva de tanto en tanto. Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *manteca* fría, revuelva y reserve.

Papas al curry

- Pique finamente el *perejil*
- Cocine los papines al vapor y corte al medio.
- Saltee en *manteca ghee*.
- Condimente con *curry*, *pimentón*, sal y *perejil*

Vinagreta de cilantro

- Pique el **cilantro** groseramente.
- Pique el *chile*.
- Procese el cilantaro con el *chile*, el *jugo* de *limón*, el aceite, el vino, la sal y el aceto balsámico.
- Corte el **salmón** en porciones de 150 gramos.
- Cocine en *manteca ghee* en una sartén de cada lado. Condimente con sal y pimienta.
- Rocíe con *limón* sutil.
- Sirva en el fondo del palto el *tomate* encima el pescado, rocíe con la vinagreta. Acompañe con los papines.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-vinagreta-de-cilantro-y-tomates-estofados>