Salmón confitado con puré de coliflor



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crocante de jamón crudo

Jamòn crudo: 150 g

Pisto

Berenjena: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Zucchini: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Tomates: 2 Unidades

Puré de coliflor

Sal: A gusto
Nuez Moscada: A gusto
Coliflor: 1 Unidad
Aceite de ajos: A gusto

Salmón confitado

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salmón rosado: 1 k

Preparación de la Receta

Salmón confitado

- Corte el **salmón** en porciones.
- En una olla con abundante aceite confite las porciones de *salmón* a fuego mínimo.
- Una vez confitadas las porciones retire y escurra sobre papel absorbente.

Puré de coliflor

- Separe las flores de **coliflor** y cocine en agua hasta que estén tiernas, luego procese hasta lograr un fino puré junto con el aceite de *ajo*, sazone con sal y nuez moscada.

Crocante de jamón crudo

- En una sartén desde frió cocine las *fetas* de *jamón* crudo a fuego mínimo hasta deshidratarla.

Pisto

- Pele la *cebolla* y corte en pequeños daditos junto con el *pimiento*, la *berenjena*, los tomates y el *zucchini*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* hasta transparentar, luego agregue el *pimiento*, cocine unos minutos y por ultimo añada el *zucchini*, junto con la *berenjena* y los tomates, cocine hasta *dorar* levemente.

Armado

- Sirva en un plato una porción de puré de *coliflor*, una porción de pisto de verduras y el *salmón*.

Presentación

- Decore con los crocantes de *salmón*.
- Sirva caliente y acompañe con un vino blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-confitado-con-pure-de-coliflor