Salmón demi cuit con puré de papas e hinojos y aceite de jamón crudo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Salmón rosado: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de jamón crudo

Aceite De Maíz: 1 Taza
Ajo: 1 Diente
Jamòn crudo: 100 g
Tomillo picado: 1 cda.

Puré

Sal gruesa: 1 cda.
Papas: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: A gusto
Hinojo: 1 Unidad
Tomillo: 6 Ramitas

Preparación de la Receta

- Condimente el **salmón** con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva a temperatura media cocine el *salmón* durante 2 minutos de cada lado.
- Retire y termine la cocción en horno a una temperatura de 160°C por espacio de 5 minutos aproximadamente.

Puré

- Lave las papas.
- Corte el *hinojo* en *brunoise*.
- Corte el **jamón** crudo en *brunoise*.
- Cocine las papas con piel en una olla con agua junto con el *ajo*, el *tomillo* y la sal hasta que estén tiernas.

Aceite de jamón crudo

- En una sartén a baja temperatura coloque el aceite junto con el *tomillo*, el *jamón* y el *ajo*.
- Cocine hasta que se caliente y empiece a desprender aromas.
- Cuele y reserve

Armado

- Pele las papas y realice un puré
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Sude en una sartén con *manteca* el *hinojo*.
- Añada el *hinojo* condimentado con sal y pimienta al puré e incorpore aceite de oliva hasta obtener una preparación suave y sin grumos.

Presentación

- En un plato sirva el *salmón* acompañe con quenelles de puré y rocíe con el aceite de *jamón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-demi-cuit-con-pure-de-papas-e-hinojos-y-aceite-de-jamon-crudo