Salmón en camisa con salsa de limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Vino Blanco: 100 cc
Filet de salmón: 1 Unidad
Masa de hojaldre: 100 g
Huevo batido: 1 Unidad
Manteca: 1 cdita.
Aceite: Cantidad necesaria

Guarnición

Arroz: 2 Tazas
Tomates cherry: 5 Unidades
Broccoli: 3 Unidad
Papa: 1 Unidad
Manteca: cda.
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa de limón

Perejil picado: 2 cdas.
Crema de leche: 100 cc
Limon: 1 Unidad
Curry: A gusto
Pimienta recién molida: A gusto

Preparación de la Receta

- Colocar el **salmón** en una platina con aceite de oliva, la *manteca*, el vino blanco, la sal y pimienta.
- Llevar al horno pero no cocinar totalmente.
- Retirar y hacer un brazalete con la masa de *hojaldre*, pintar con *huevo* batido y volverlo al horno
- Terminar la cocción.

Salsa de limón

- Colocar en un bowl con *crema* de leche, el *jugo* de **limón**, la ralladura de **limón**, mucha pimienta negra molida, el *curry* y el *perejil* picado.

Guarnición

- Cocinar las verduras en vapor y luego saltearlas en una sartén con *manteca*.
- Cocinar el *arroz* en agua hirviendo.

Presentación

- Colocar en un plato el *salmón* con el *arroz* moldeado, las verduras y la salsa de *crema* de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-en-camisa-con-salsa-de-limon