

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>