

Salmón en costra de eneldo y salsa de limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Semillas de cilantro: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Salmón: 2 Filetes
Eneldo deshidratado: 2 cdas.

Ensalada

Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Rúcula: Cantidad necesaria
Piel de limón: 2 Tira

Camote: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Lechuga romana: Cantidad necesaria

Flan de polenta

Huevo batido: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1 Taza
Polenta: 1 Taza

Ralladura de limón: 1/2 cdita.
Leche: 1 Taza

Salsa de jugo de limón amarillo

Harina: 1 cda.
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Manteca: 1/2 cda.

Azucar: 2 cdas.
Crema de leche: 2 cdas.

Varios

Pan Brioche: 10 Tira
Aceite verde:

Mostaza: A gusto
Aceite de chipotle:

Preparación de la Receta

- Retire la parte oscura y la grasa del **salmón**.
- Corte en lonjas.
- Mezcle el **eneldo** junto con las semillas de *cilantro*.
- Pase el *salmón* de un solo lado, por la mezcla anterior.
- Condimente con pimienta y reserve en la heladera.

Flan de polenta

- Coloque en una sartén al fuego, la leche junto con la *crema* y condimente con sal y pimienta.
- Agregue la ralladura de **limón**, la *polenta* y mezcle
- Una vez que espesa agregue el *huevo*, mezcle y retire del fuego.
- Coloque en moldes individuales previamente untados con *manteca*.
- Cocine en una olla a baño maría durante 15 minutos.
- Retire y desmolde.

Salsa de jugo de limón amarillo

- En una sartén, caliente el *jugo* de *limón* junto con el azúcar.
- En un bowl mezcle la *manteca* con la *harina*, incorpore a la preparación anterior y mezcle hasta que este bien disuelta.
- Agregue la *crema*, mezcle y deje reducir durante dos minutos.
- Cuele y reserve.

Ensalada

- Pele la *echalote* y corte en juliana.
- Corte la piel de *limón* en juliana.
- Coloque en un bowl la *lechuga* junto con la *rucula* y agregue el aceite de oliva junto con la *echalotte*, la piel del *limón*, la pimienta, la sal, el *camote* previamente cortado en juliana y frito y mezcle

Armado

- Retire el *salmón* de la heladera y condimente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle del lado de la costra.
- De vuelta y apague el fuego.

Presentación

- Sirva en un plato la ensalada, un flan de *polenta* entero y otro en rodajas, una *lonja* de *salmón* y media cortada al bies, dos quenelles de *mostaza*, salsee con la salsa de *limón*
- Decore con aceite verde y aceite de *chipotle*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-en-costra-de-eneldo-y-salsa-de-limon>