# 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**