

# Salmón en salsa too much

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Morrón amarillo:** 1 Unidad

**Ciboulette:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Queso Roquefort:** 50 g

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 100 cc

**Filet de salmón:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 400 cc

**Fecula De Maiz:** 1 cda.

**Camarones:** 250 g

## Guarnición

**Papas:** 4 Unidades

**Manteca:** 1 cda.

**Puerros:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahorias:** 2 Unidades

## Guarnición VI - Papas anna

**Papas:** 50 Unidades

## Relleno

**Crema de leche:** 250 cc

## Salsa

**Vinagre de frambuesas:** 1 cc

**Vino Tinto:** 400 cc

## Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en pavés.
- Corte los morrones en finos bastones.
- Pique groseramente el *ciboulette*.
- Disuelva la *maicena* con un poco de *crema*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva selle el *salmón* comenzando por el lado de la piel.
- Flambee con el vino y deje reducir a la mitad.
- Añada los *camarones*, los morrones, el *ciboulette* y un poco más de vino.
- Incorpore el roquefort y la *crema* de leche.
- Integre la *maicena*.
- Salpimente.

## Guarnición

- Corte la *zanahoria*, la *papa* y el *puerro* en bastones finos.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee las verduras.
- Salpimente.

## Presentación

- Sirva el *salmón* en el fondo del plato con la salsa.
- A los costados la *guarnición*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-en-salsa-too-much>