

Salmón en sobre

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Espárragos: 4 Unidades

Bolsas de plástico aptas para horno: 4 Unidades

Jugo de Limón: 1 Unidad

Pimienta:

Salmón limpio con piel: 4 Unidades

Aceite De Oliva:

Cebollas: 12 Unidades

Cava (vino): 100 ML.

Papas baby cocidas: 12 Unidades

Sal:

Zanahorias baby: 4 Unidades

Para la salsa Holandesa:

Yemas de huevo: 2 Unidades

Jugo de Limón:

Pimienta:

Manteca clarificada: 200 g

Sal:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una sartén con aceite de oliva caliente, doramos el **salmón** por la parte de la piel.
- Luego, colocamos un trozo de *salmón* por bolsa de plástico apta para horno. También agregamos papas, zanahorias, cebollas y las puntas de los espárragos.
- En la misma sartén donde hemos cocinado el *salmón*, agregamos el cava. Removemos y retiramos en un bol. Condimentamos cada bolsa de *salmón* con el cava, un chorrillo de *jugo de limón*, su ralladura, sal y pimienta.
- Cerramos las bolsas y llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 7 minutos.
- Mientras tanto, elaboramos la salsa holandesa. Para ello, batimos las yemas de *huevo* con la sal y la pimienta. Agregamos el resto del *jugo de limón* y emulsionamos con la *manteca clarificada*.
- A la hora de servir el *salmón*, lo retiramos del sobre y lo servimos junto con las verduritas y la salsa holandesa.

