

Salmón en vinagreta de miel al romero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Romero fresco: 1 cda.

Miel: 70 cc

Vino Blanco: 50 cc

Vinagre de Champagne: 20 cc

Ajo: 4 Dientes

Salmón: 360 grs.

Sal: A gusto

Pimienta Negra en grano: 20 g

Orégano: 1 cda.

Ensalada tibia

Apio: 4 Ramas

Vinagreta de la marinada: 1 cda.

Berro: 250 g

Nabo: 1 Unidad

Aceite de tomillo y ajo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un sartén tueste los granos de pimienta negra y luego muele en un mortero hasta lograr un polvo rústico.
- Corte el **salmón** en dos trozos de 180gr cada uno.
- Pele los ajos, machaque y retire el germen del centro.
- Coloque el *salmón* a *marinar* con, sal, vino blanco, *vinagre* de champagne **romero**, miel, *orégano*, pimienta negra y ajos.
- Deje *marinar* en la heladera por 24 horas.
- Retire, coloque sobre la hornalla hasta que hierva y luego lleve al horno precalentado a 180° por 6 a 8 minutos.
- Reserve el *salmón* y cuele los líquidos de la *marinada*.

Ensalada tibia

- Limpie el *berro*.

- Pele el *apio* y corte en juliana.
- Pele el *nabo* y corte en láminas.
- En un bowl coloque las verduras, condimente con la vinagreta de la *marinada* colada y aceite de *tomillo* y *ajo*. Mezcle bien.

Presentación

- En un plato coloque una cama de ensalada tibia y encima coloque el *salmón*, rocíe con la vinagreta de la *marinada*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-en-vinagreta-de-miel-al-romero>