Salmón envuelto en papa y fondue de tomate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 30 g
Papa: 1 Unidad
Salmón: 400 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Espinacas salteadas

Aceite de ajo: 1 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Espinacas: 2 Paquetes

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Salsa de tomates: Lata
Aceitunas negras: 50 g
Orégano fresco: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en filetes.
- Con una mandolina corte las papas con piel en láminas.
- Coloque las papas en agua en ebullición y blanquee durante 30 segundos
- Retire y pase por agua fría.
- Coloque un papel de aluminio sobre la tabla y pinte con *manteca* derretida
- Acomode las papas sobre el papel y el filete encima, salpimiente y envuelva, cerrando los extremos.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve a horno durante 15 minuto aprox.
- Retire del horno y retire el papel aluminio.

Salsa

- Pele y pique la *cebolla*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue la *cebolla* y añada sal y pimienta.
- Incorpore los tomates enteros a las cebollas y con una cuchara y aplaste.
- Añada el *jugo* de **tomate**, condimente con sal y pimienta, *orégano* fresco, revuelva y deje cocinar.
- Agregue las aceitunas a ultimo momento y revuelva bien.

Espinacas salteadas

- Corte las espinacas con las manos.
- En una sartén con una cucharada de aceite saltée las espinacas durante unos segundos y condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Corte el *salmón* en tres partes al bies.
- En la base del plato coloque la salsa, sobre ella el *salmón* y la *espinaca* salteada.
- Termine con pimienta negra

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-envuelto-en-papa-y-fondue-de-tomate