

Salmón glaseado en salsa de chile mulato

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el agua de tamarindo

Chile piquin en polvo: Una pizca

Tamarindo: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Azúcar: Cantidad necesaria

Para el puré de papa

Leche: 150 cc

Papas: 3 Unidades

Mantequilla: 50 grs.

Sal de grano: A gusto

Sal: A gusto

Para el salmón

Salmón: 500 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Para la salsa

Jugo de Naranja: 1 Taza

Chile Guajillo: 5 Unidades

Tamarindo fresco: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Concentrado de tamarindo: 1 cda.

Chile mulato: 5 Unidades

Miel de abeja: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Para el puré de papa

- Vaciar agua fría en una olla.
- Agregar sal de grano y las papas enteras.
- Tapar y dejar cociendo.
- *Pelar* y machacar las papas.
- Agregar leche, *mantequilla* a temperatura ambiente, *tomillo*, un poco de sal.
- Mezclar hasta obtener un puré.

Para la salsa

- Abrir los chiles mulatos y guajillos.
- Retirar las semillas.
- *Dorar* los chiles en un comal caliente.
- Hidratarlos en agua hirviendo y dejar cocer.
- En un procesador agregar los chiles, *jugo* de *naranja*, tamarindo fresco, concentrado de tamarindo, miel, un poco de sal y licuar unos minutos.

Para el salmón

- En un sartén calentar un poco de aceite.
- Salpimentar el **salmón** y freirlo primero con la piel hacia abajo unos minutos y después voltearlo.
- Vaciar la salsa sobre el *salmón*.
- Tapar y dejar cocinando unos 5 minutos.

Para el agua de tamarindo

- *Pelar* los tamarindos, quitar la cáscara dura y sacar los huesitos.
- Remojar en agua
- Licuar el tamarindo con agua, azúcar y un poco de **chile** piquín en polvo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-glaseado-en-salsa-de-chile-mulato>