Salmon Grillado Con Cous Cous

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cous Cous

Aceite De Oliva: c/n
Ciboulette: c/n
Ajo: 1 Diente
Jugo de Limón: 1
Pepino: 1/2 unidad
Sal y Pimienta: a gusto
Cous Cous: 1 Tazas
Almendras Tostadas: 1 Puñado
Jengibre en polvo: A Gusto
Jugo de Naranja: 1 unidad
Morrón En Conserva: 2 unidad
Perejil: c/n
Agua Caliente: 1 Taza

Salmón

Lima: 1
Salmón Filet Con Piel: 500 g
Sal y Pimienta: a gusto

Preparación de la Receta

- Para el cous cous
- Mezclar en un bowl cous cous, agua caliente, *jengibre* en polvo, sal, pimienta, *ajo* aplastado y tapar.
- Dejar reposar 10 minutos.
- Desgranar el cous cous con tenedor y mezcla con pepino y morrones en conserva picados con su *jugo*, *perejil* picado, *ciboulette* picada, *jugo* de *limòn* y de *naranja*, aceite de oliva, sal, pimienta y reservar.
- Para el **salmón**
- Cocinar en una sartén caliente sin materia grasa el *salmón* del lado de la piel hasta *dorar*.
- Dar vuelta y cocinar hasta *dorar* y que quede jugoso en el centro.
- Servir acompañado de la ensalada de cous cous y gajos de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-grillado-con-cous-cous