

# Salmón grillado en compota de cebollas rojas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimienta Blanca en Grano:** 1 cdita.

**Pimienta verde en grano:** 1 cdita.

**Pimienta Negra:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Sal:** A gusto

**Salmón rosado:** 1 Filete

**Aceite de uva:** 100 cc

**Pimienta de Cayena:** A gusto

## Compota de cebollas

**Cebollas moradas pequeñas:** 4 Unidades

**Miel:** 1 cda.

**Aceto balsámico:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Vinagre de vino:** 30 cc

**Manteca:** 10 g

**Vino Tinto:** 500 cc

## Puerros salteados

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 25 g

**Puerros:** 4 Unidades

## Salsa

**Crema de pistachos:** 1 cdita.

**Limones:** 4 Unidades

**Pistachos naturales:** 200 g

**Aceite De Oliva:** 200 cc

## Varios

**Pistachos:** 50 grs.

**Flor de sal de Guerandes:** 1 cda.

**Pimienta rosa en granos:** 1 cda.

# Preparación de la Receta

- Deseche los extremos del filet de **salmón** y corte en pavés.
- Machaque los granos de pimienta.
- Disponga el pescado en una fuente y rocíe con el aceite de uva.
- Agregue las pimientas y deje *marinar* durante 20 minutos.
- Rote el pescado de tanto en tanto.
- Condimente los pavés con sal.
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine los pavés de *salmón*.

## Puerros salteados

- Corte los puerros en rodajas finas.
- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo blanquee los puerros durante 1 minuto.
- En una sartén con *manteca* rehogue los puerros.
- Condimente con sal y pimienta

## Compota de cebollas

- Corte las cebollas en pluma
- En una *cacerola* con aceite de oliva caliente sude las cebollas.
- Agregue el vino, el *vinagre* y cocine a fuego bajo hasta reducir el líquido.
- Incorpore el aceto, la *manteca* y la miel.
- Cocine hasta evaporar por completo el líquido.

## Salsa

- Pique groseramente los pistachos.
- Exprima los limones.
- Procese el aceite de oliva con el *jugo de limón* hasta emulsionar.
- Incorpore los pistachos y la *crema* de pistachos.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva un pavé de *salmón*, bañe con la salsa.
- En un costado sirva los puerros y las cebollas en otro costado.
- Esparza en todo el plato, pimienta rosa machacada, pistachos y sal de Guerandes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-grillado-en-compota-de-cebollas-rojas>