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