

# Salmón marinado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salmón:** 300 grs.

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

**Laurel:** 2 Hojas

**Eneldo fresco:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Vino Blanco:** 30 cc

**Vinagre Blanco:** 1 cc

**Limon:** 1 Unidad

## Ensalada

**Mezcla de especias:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Ciboulette picado:** 1 cda.

## Guarnición

**Batatas:** 2 Unidades

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

## Quenelles de merluza

**Sal:** A gusto

**Merluza:** 2 Filetes

**Echalotte:** 1 Unidad

**Eneldo fresco:** 1 cda.

**Mostaza:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte el *limón* en gajos.
- En un bowl mezcle el *vinagre*, el *vino*, el *laurel*, el *eneldo*, la *pimienta*, la *sal* y el *limón*.
- Marine el **salmón** en esta preparación durante 30 minutos.
- Filetee el *salmón* al sesgo.

## Quenelles de merluza

- Corte la merluza en trozos.
- Pique groseramente el *echalotte*.
- Procese la merluza con el *echalotte*, la sal, la *mostaza* y el *eneldo*.

## Ensalada

- Cocine el *arroz* en agua salada.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle el *arroz* con el *ciboulette*, las almendras y el aceite de oliva.

## Guarnición

- Pele la *batata* y corte en láminas.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro moldeador, rellene con el *arroz*, encima una quenelle de merluza. Alrededor sirva el *salmón*, cubra con la *marinada*. Acompañe con las batatas fritas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-marinado>