

Salmón rebozado



Ingredientes

Aceite:

Pimentón dulce: 3 cdas.

Ajo: 3 Dientes

Azúcar: 3 cdas.

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Vinagre de jerez: 1 Vaso

Aceite: 1 Vaso

Lomo de salmón: 400 g

Harina de sémola fina:

Pimienta en grano: 1 Puñado

Sal gorda: 3 cdas.

Tomillo: 1 Rama

Para la salsa:

Aceite De Oliva: 1 Chorrillo

Pimienta:

Sal:

Yogurt griego natural: 200 g

Cilantro: 10 Hojas

Rúcula:

Menta: 20 Hojas

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Le quitamos la piel y las espinas al **salmón**
- Luego, lo cortamos en cubos de 2x2 cm.
- A continuación, mezclamos la sal, el azúcar, el *ajo* machacado, la cebolleta picada, el *tomillo*, el *pimentón* dulce, granos de pimienta, *vinagre* y *aceite*
- Colocamos el *salmón* en el marinado y reservamos en la heladera tapado con papel film durante al menos dos horas
- Pasado ese tiempo, escurrimos bien el *salmón*, lo pasamos por la *sémola*, y lo freímos en una sartén con *aceite* caliente hasta que estén dorados
- Escurrimos sobre papel de cocina.
- Por otro lado, hacemos una salsa para acompañar con el yogurt, el *cilantro*, la *menta*, la sal y la pimienta y con un chorrillo de *aceite* de oliva.
- Emplatamos el *salmón* frito con un dip de salsa y hojas de *rúcula*.

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