

Salmón rosado con ensalada de papas y centolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el Alioli

Huevo: 1 Unidad **Jugo de Limón**: A gusto

Cabeza de ajo asada: 1 Unidad Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Para el salmón

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto Filet de salmón: 1 Unidad

Para la ensalada

Limon: 1 Unidad Sal y Pimienta: A gusto

Centolla: 300 g **Verdeo**: 3 cdas.

Para la vinagreta

Sal: A gusto

Papines: 500 g

Orégano picado: Vino Blanco: 50 cc

Chile: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Mostaza inglesa: 2 cdas.

Alcaparras: 2 cdas. Perejil picado: 1 cda.

Huevo duro: 1 Unidad **Hojas de Albahaca**: 1cda. **Vinagre**: 50 cc

Para los cornalitos

Cornalitos: 500 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria Harina: 150 grs.

Pimentón: 1 cda. Pimienta blanca: 1 cda.

Ají molido: 1 cda.

Para los mejillones

Jugo De Lima: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 2 DientesChile picado: 1 UnidadCilantro: 1 cda.Leche de coco: 50 ccJengibre: 2 cdas.Mejillones: 500 g

Echalotes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para la vinagreta

• Hidratar la *mostaza* con *vinagre* y vino blanco.

 Agregar el perejil y el orégano, aceite de oliva, alcaparras, hojas de albahaca en juliana, huevo duro rallado.

• Mezclar, salar y agregar el jugo de limón.

• Por ultimo el chile picado.

Para el salmón

- Porcionar el Salmon.
- Salpimentarlo.
- Sellarlo del lado de la piel en un sartén con aceite de oliva y terminar la cocción en el horno.

Para los mejillones

- En una olla de hierro dorar en aceite de oliva, el ajo, el jengibre y los echallotes picados.
- Agregar los mejillones, el vino blanco y la leche de coco.
- Tapar y dejar que se abran.
- Agregar el chile y el cilantro picado.
- Por último el jugo de lima.

Para los cornalitos

- Saborizar la harina con el pimentón, la pimienta y el ají molido.
- Pasar los cornalitos, retirar el exceso de harina.
- Freir en abundante aceite.

Para la ensalada

- En una olla, dorar los papines hervidos, agregar la centolla cortada.
- Salpimentar y por ultimo añadir el verdeo y el jugo de limón.

Para el alioli

- Colocar en un vaso, el puré de la cabeza de ajo, el huevo, un poco de aceite de oliva.
- Mixear e ir incorporando mas aceite en forma de hilo hasta emulsionar.
- Salpimentar y agregar el jugo de limón.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/salmon-rosado-con-ensalada-de-papas-y-centolla