

Salmón rosado con ensalada de papas y centolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el Alioli

Huevo: 1 Unidad

Cabeza de ajo asada: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Para el salmón

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Filet de salmón: 1 Unidad

Para la ensalada

Limon: 1 Unidad

Centolla: 300 g

Papines: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Verdeo: 3 cdas.

Para la vinagreta

Sal: A gusto

Orégano picado:

Chile: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Alcaparras: 2 cdas.

Huevo duro: 1 Unidad

Vinagre: 50 cc

Vino Blanco: 50 cc

Jugo de Limón: 1 Unidad

Mostaza inglesa: 2 cdas.

Perejil picado: 1 cda.

Hojas de Albahaca: 1cda.

Para los cornalitos

Cornalitos: 500 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Pimentón: 1 cda.

Ají molido: 1 cda.

Harina: 150 grs.

Pimienta blanca: 1 cda.

Para los mejillones

Jugo De Lima: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc

Ajo: 2 Dientes

Cilantro: 1 cda.

Jengibre: 2 cdas.

Echalotes: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Chile picado: 1 Unidad

Leche de coco: 50 cc

Mejillones: 500 g

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 *echalotes* 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*.
- Freír 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>