

Salmón rosado con salsa de camarones y timbal de arroz azafranado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Arroz azafranado

Caldo de verduras: 500 cc

Azafrán: 1 Cápsula

Arroz: 100 grs.

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Harina: 100 grs.

Manteca: 30 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Perejil picado:

Preparación de la Receta

- Cocine el **salmón** en el grill.
- Condimente con sal y pimienta.

Arroz azafranado

- Pique la *cebolla*
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee la *cebolla*.

- Agregue el **arroz** y nacre.
- Aromatice con el *azafrán*.
- Añada el caldo, baje el fuego y cocine durante 16 minutos.

Salsa

- Pele y limpie los **camarones**.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *camarones*.
- En una *cacerola* reduzca el fumet de pescado a 3/4 de su volumen.
- En una sartén derrita la *manteca* y agregue la *harina* para formar un roux.
- Agregue el fumet de pescado poco a poco revolviendo constantemente.
- Incorpore los *camarones*, salpimente

Presentación

- Sirva el *salmón* en el centro de un plato y cubra con la salsa.
- Acompañe con un timbal de *arroz*.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-rosado-con-salsa-de-camarones-y-timbal-de-arroz-azafranado>