Salmón rosado con sopa de maíz, almejas, cilantro y chile chipotle

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salmón rosado: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto

Sopa de maíz

Papas: 3 Unidades
Caldo de pescado: 1 L
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Crema de leche: 150 cc
Cebolla Colorada: 2 Unidad
Chile chipotle ahumado: 1 cdita.
Almendras Tostadas: 2 cda.
Panceta: 150 g
Granos de choclo: 1 Taza
Almejas vivas: 10 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Cilantro: 1/2 Taza
Manteca: 1 cda.
Zanahorias: 2 Unidades
Pistachos tostados: 2 cdas.
Harina: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de **salmón** en porciones.
- En una placa con papel *manteca* acomode las porciones de *salmón*, humedezca con aceite de oliva y sazone con sal y pimienta, cocine en horno máximo durante 12 a 14 minutos aproximadamente

Sopa de maíz

- Corte la *panceta* en cubos.
- Pele y corte la *cebolla* colorada y las zanahorias en cubos.

- Pele y corte groseramente los dientes de *ajo*.
- Pele las papas y córtelas en cubos.
- Procese el **chile chipotle** hasta obtener una pasta.
- Pique las almendras junto con los pistachos.
- Corte las hojas de **cilantro** en juliana.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva y *manteca* dore la *panceta* a fuego mínimo, una vez dorada incorpore los granos de *choclo* fresco, cocine unos minutos y agregue la *cebolla*, la *zanahoria* y el *ajo*, mezcle y continué con la cocción.
- Una vez tiernas las verduras retire del fuego, incorpore la *harina*, mezcle enérgicamente para que no se formen grumos y lleve nuevamente al fuego, añada el caldo mientras mezcla continuamente con una cuchara de madera, una vez que rompa el hervor incorpore las papas y sazone con sal y pimienta, cuando rompa nuevamente el hervor agregue las almejas, tape la *cacerola* y cocine a fuego moderado, una vez abiertas las almejas destape la *cacerola*, agregue la *crema* de leche y media cucharadita del *chile* procesado, mezcle bien y cocine durante 10 minutos mas.

Armado

- Sirva en un plato hondo una porción de la **sopa** de maíz y en el centro coloque una porción de *salmón*.

Presentación

- Decore la *sopa* con las almejas y espolvoree con el *cilantro* picado, las almendras y los pistachos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-rosado-con-sopa-de-maiz-almejas-cilantro-y-chile-chipotle