Salmón rosado con vegetales asados y pesto de rucula

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Salmón rosado: 1 1/2 k
Sal y Pimienta: A gusto

Pesto

Jugo de Limón: 2 cdas.
Piñones tostados: 3 cda.
Alcaparras: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1 Taza
Ralladura de naranja: 1 cda.
Rúcula: 1 Paquete
Nueces tostadas: 2 cdas.
Ciruelas secas descarozadas: 50 g
Duraznos secos: 50 g
Semillas De Coriandro: 1 cda.
Menta fresca: 2 cda.

Varios

Limones: 3 Unidades

Vegetales asados

Papas: 3 Unidades
Puerros: 3 Tallos
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 1/2 Unidad
Morrón Rojo: 1 Unidad
Ajo: 3 Dientes
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Cebolla Colorada: 2 Unidad
Cebolla de verdeo: 2 Tallos

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en porciones y realice sobre la piel incisiones superficiales

- Sazone con sal y pimienta de ambos lados.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle las porciones de *salmón* primero del lado de la piel, una vez que la piel se dore y este crocante de vuelta y termine la cocción en horno precalentado durante 7 minutos aproximadamente.

Vegetales asados

- Retire las semillas y nervaduras de los morrones, luego corte en trozos al bies.
- Pele y corte las cebollas en cuartos.
- Machaque los dientes de *ajo* y luego retire la piel.
- Corte los puerros y la *cebolla* de verdeo al bies.
- Corte la *calabaza* en tiras y luego en dados no muy anchos.
- Pele las papas y córtelas del mismo modo que la *calabaza*.
- Coloque todas las verduras en un bowl y sazone con sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle y dispóngalas en una placa con papel *manteca*, lleve al horno y cocine a 220ºC hasta que estén tiernas y doradas.

Pesto

- Coloque en un bowl las hojas de **rucula** junto con las hojas de *menta* y aceite de oliva, luego triture con un mixer, sazone con sal, pimienta y *jugo* de *limón*, mezcle y reserve.
- Coloque en un mortero los piñones junto con las semillas de coriandro tostadas, luego muela y agregue la ralladura de *naranja*, mezcle bien e incorpórelo a la preparación de *rucula* anteriormente realizada.
- Pique los duraznos, las ciruelas secas, las nueces y las *alcaparras*
- Incorpórelos también a la preparación anterior, mezcle bien.

Armado

- Retire el *salmón* del horno y deje reposar unos minutos, luego corte cada porción en dos.
- Corte los limones en gajos.
- Sirva en un plato un colchón de vegetales asados y encima acomode una porción de *salmón*.

Presentación

- Salsee con el pesto y decore con gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-rosado-con-vegetales-asados-y-pesto-de-rucula