

# Salmón rosado con vegetales y crema

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

Salmón: 250 grs.

### Salsa

Vino Chardonnay:

Laurel: 1 Hoja Crema de leche: 1 Taza
Cebolla Colorada: 1/2 Unidad Aceite: Cantidad necesaria

#### Salteado de verduras

Cebolla: 1/2 Unidad Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Morrón Verde: 1/2 Unidad Zucchini: 1 Unidad

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

# Preparación de la Receta

### Salsa

- Coloque en una olla la cebolla previamente picada junto con el laurel y el vino.
- Deje reducir al 90%, agregue la **crema** y lleve a hervor durante unos minutos, condimente con sal, pimienta y cuele.

## Salteado de vegetales

- Corte el morrón rojo el morrón verde y el zucchini en tiras.
- Corte la cebolla en pluma.
- En una sartén con aceite caliente, saltee los vegetales condimentados con sal.

## **Armado**

- En una sartén con aceite caliente, selle el **salmón** solo por un lado.
- De vuelta y termine la cocción en el horno.

## Presentación

- Sirva en un plato el salteado de vegetales por encima el salmón y salsee con la crema.
- Acompañe con vino Chardonnay.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/salmon-rosado-con-vegetales-y-crema