

# Salmón rosado con vegetales y crema

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salmón:** 250 grs.

### Salsa

**Vino Chardonnay:**

**Laurel:** 1 Hoja

**Cebolla Colorada:** 1/2 Unidad

**Crema de leche:** 1 Taza

**Aceite:** Cantidad necesaria

### Salteado de verduras

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Morrón Verde:** 1/2 Unidad

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Zucchini:** 1 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>