Salmón rosado en nage



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: A gusto
Salmón rosado: 1 Filete
Crema de leche: 200 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 75 cc
Fumet de pescado: 250 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Desespine el filete de **salmón**, elimine los excesos de grasa y la piel.
- Corte el *salmón* en cotelettes (porciones de 1, 5 cm de ancho).
- Corte la *cebolla* en aros.
- Corte la *zanahoria* en émincé.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla* y la *zanahoria* con sal.
- Agregue el fumet, el vino y la pimienta.
- Cocine a ebullición suave durante 5 minutos.
- Incorpore el *salmón* y cocine durante 8 minutos.
- Retire las cotelettes y vierta la *crema* de leche.
- Deje reducir hasta que esté cremosa.

Presentación

- Sirva en platos individuales con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-rosado-en-nage