

# 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>