

Salmón sobre peperonatta con espuma de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 250 grs.

Aceite De Oliva: 20 cc

Espárragos salteados

Sal y Pimienta: A gusto

Puntas de espárragos: 250 g

Espuma de naranja

Yemas: 2 Unidades

Peperonatta

Manteca: 20 g

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Aceite de ajo: 20 cc

Echalottes: 3 Unidades

Varios

Aceite de remolacha:

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Jugo de Naranja: 200 cc

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Morillas: 50 g

Ají Verde: 1 Unidad

Merquen: A gusto

Preparación de la Receta

- Quite las espinas del filete de **salmón**, con una pinza y retire las escamas.
- Corte el filete en diagonales. Condimente con sal y pimienta.

- En una sartén con aceite de oliva, coloque el filete con la piel hacia abajo. Selle de ambos lados.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno el filete de *salmón* y cocine durante siete minutos.
- Retire y reserve.

Peperonatta

- Pele y pique el *echalote*.
- Corte quite las semillas del *ají* y corte en cubos pequeños.
- Corte el *pimiento* rojo, verde y amarillo quite las semillas, la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Remoje las morillas en agua, escurra y corte en Láminas finas.
- En una sartén con aceite de *ajo*, rehogue el *echalote*, el *ají*, los pimientos condimente con sal y pimienta y añada la *manteca*.
- Agregue las morillas y deje cocinar.

Espárragos salteados

- En una olla con agua hirviendo cocine las puntas de espárragos al dente.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las puntas de *espárrago*.
- Condimente con sal y pimienta.

Espuma de naranja

- Coloque las yemas en un baño maría y bata con batidor de alambre, cuando la yema cambie el *color*, agregue el *jugo* de **naranja**, siga batiendo hasta formar una espuma.
- Retire y reserve en lugar tibio.

Presentación

- En un plato coloque las verduras, encima los espárragos y el filete de *salmón*.
- Agregue en los extremos la espuma de *naranja*, rocíe con aceite de *remolacha*.
- Termine con *merquén*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-sobre-peperonatta-con-espuma-de-naranja>