Salmón sobre tortilla de finas hierbas y vinagreta de alcaparras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lima: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Salmón: 250 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Bebida sugerida

Cerveza: 1/2

Decoración

Tomates: 2 Unidades
Tomates cherry: 150 grs.

Tortilla

Salvia: 1 cda.
Tomillo: 1 cda.
Espinaca: 1 Paquete
Pimienta: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Eneldo: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc

Vinagreta

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Alcaparras: 50 g
Tomates Perita: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el sallmón en cubos grandes.
- Exprima el *limón*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el **salmón**.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con el *jugo* de *limón*.

Tortilla

- Procese la *espinaca* con el *eneldo*, el *tomillo*, la salvia, los huevos y el aceite de oliva.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva vuelque la mitad de la preparación anterior y cocine hasta que se despegue de la base.

Vinagreta

- Exprima el *limón*.
- Pele el *tomate*, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- En un bowl disuelva la sal con el *jugo* de *limón*.
- Agregue las **alcaparras** y el *concassé*.
- Emulsione con el aceite de oliva.

Decoración

- Pele el *tomate* corte en gajos y elimine las semillas.
- Corte los tomates cherry al medio

Presentación

- Sirva la tortilla en el la base de un plato, en el centro, el *salmón* dándole volumen, alrededor en forma de habanico intercale los gajos de tomates con las mitades de *tomate* cherry.
- Rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-sobre-tortilla-de-finas-hierbas-y-vinagreta-de-alcaparras