

Salmón sobre zucchinis y salsa de soja al jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo de salmón: 1/2 Unidad

Semillas de sésamo: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Esencia de cítricos

Limon: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Esencia de pimentón

Pimentón: 20 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Salsa de soja

Miel: 30 cc

Pimienta: A gusto

Jengibre raíz: 1/2 Unidad

Salsa de soja: 50 cc

Vegetales salteados

Wasabi: 20 g

Pimiento rojo: 1 Unidad

Hojas de cilantro: 5 g

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Zucchini: 2 Unidades

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Nabo: 1 Unidad

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Sake: 20 cc

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** con piel en porciones, retire las espinas y condimente con sal y pimienta.
- Coloque a algunas porciones, semillas de *sésamo* por uno de sus lados.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, coloque el *salmón* a cocinar del lado de la piel
- De vuelta las porciones que marinó con *sésamo* y lleve al horno precalentado a 180° hasta que esté *cocido*.

Vegetales salteados

- Corte la piel con un poco de pulpa de los zucchini en tiras finas.
- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- Pele el *nabo* y corte en tiras finas.
- Pele la *zanahoria* y corte en tiras finas.
- Pique el *cilantro*.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee los vegetales.
- Agregue el *cilantro* y el *wasabi*.
- Flambeé con *sake*, deje evaporar el alcohol y condimente con sal y pimienta.

Salsa de soja

- Pele y ralle el **jengibre**.
- En una olla coloque la miel, el *jengibre*, salsa de soja y pimienta.
- Deje reducir a fuego bajo.

Esencia de cítricos

- Ralle la piel del *limón* y de la *naranja*.
- Mezcle las dos ralladuras con aceite de oliva y reserve.

Esencia de pimentón

- Mezcle el *pimentón* con el aceite de oliva y reserve.

Presentación

- Sirva el *salmón* sobre una cama de vegetales salteados, rocíe con la esencia de *pimentón*, la salsa de soja y la ralladura de *limón* y *naranja*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-sobre-zucchini-y-salsa-de-soja-al-jengibre>