

# Salmón tibio mache y remolachas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Eneldo:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

### Chips de remolacha

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

### Remolacha braceada

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomillo fresco:** A gusto

**Remolachas:** 2 k

### Vinagreta

**Sal:** A gusto

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Jengibre:** 1 cdita.

**Mache:** 1 Taza

**Salmón:** 2 Filetes

**Pimienta Negra:** A gusto

**Remolachas:** 2 k

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Echalotte:** 1 Unidad

**Chile jalapeño:** 1/2 Unidad

## Preparación de la Receta

- Retire del **salmón** la piel y las espinas
- Corte en cubos.
- Coloque el *salmón* en un bowl junto con el *eneldo*, el aceite de oliva y deje *marinar*.
- Lave las hojas de mache.

## Remolacha braceada

- Corte la *remolacha* en cuartos, previamente pelada y envuelva con papel aluminio junto con *tomillo* el *ajo* machacado, el aceite de oliva, sal y pimienta
- Lleve al horno durante 40 minutos aproximadamente.

## Chips de remolacha

- Pele la *remolacha* y corte en finas láminas.
- En un sartén con abundante aceite caliente, fría la *remolacha*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

## Vinagreta

- Pele el *echalotte* y pique.
- Coloque en un bowl el *echalotte* y agregue el *chile* jalapeño, el *jengibre* picado, la sal y el *jugo de limón*, mezcle e incorpore el aceite
- Mezcle.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente y sal, selle el *salmón*, de un solo lado, condimente con sal.
- Coloque la *mache* en un bowl y condimente con la vinagreta

## Presentación

- Sirva en el centro del plato la *mache* junto con algunas hojas de *eneldo*, acomode por los bordes los trozos de *salmón* junto con la *remolacha* braceada
- Decore con los chips de *remolacha* y condimente con pimienta negra

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-tibio-mache-y-remolachas>