

Salmón unilateral

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Salmón: 4 Filetes

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Aceite perlado

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Tinta de calamar: 1 Sobre

Curry

Pimienta de guayabita: 1/4 cda.

Tomillo seco: 1 cdita.

Comino: 1/4 cda.

Clavo De Olor: 1/2 cda.

Pimienta Negra: 1/4 cda.

Pimienta roja en grano: 1/4 cda.

Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Hongos salteados

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Ciboulette: 1 cda.

Manteca: 3 cdas.

PASTA DE AJO: 1 cda.

Espinaca: 1 Paquete

Hongos frescos: 450 g

Perejil: 1 cda.

Salsa de champiñones

Hongos secos: 40 g

Clavos De Olor: 8 Unidades

Champiñones de París: 460 g

Aceite De Oliva: 6 cdas.

Nuez moscada molida: 1 cda.

Manteca: 100 g

Caldo De Pollo: 800 cc

Oporto: 1/2 Taza

Zanahoria: 40 g

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Laurel: 1 Hoja

Tomates pelados: 1 Unidades

Jerez: 1/2 Taza

Vinagre de jerez: 8 cdas.

Azucar: 2 cdas.

Agua de remojo de los hongos secos: 350 cc

Apio picado: 1/2 Taza

Cebolla: 60 g

Preparación de la Receta

- Condimente cada filete de **salmón** con sal.
- En una sartén con aceite de oliva cocine el *salmón* colocándolo sobre la piel.
- Cuando esté sobre *cocido* en la base y crudo arriba. Retire el *salmón* quite la piel y coloque del lado crudo en la sartén por 30 segundos. Retire y reserve.
- Corte la piel en juliana.

Curry

- En un mortero coloque todas las *especias* y muele hasta lograr un polvo.

Salsa de champiñones

- Corte los champiñones en juliana.
- Hidrate en agua tibia los *hongos* secos y corte en juliana.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *tomate* pelado, a la mitad, retire las semillas y corte en cubos.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva, saltee las verduras a fuego alto, agregue los champiñones y los *hongos* secos, con el agua de remojo, la nuez moscada, el *ajo* picado, el clavo de olor, el *laurel*, el azúcar y el *tomate*.
- Dore por 10 minutos y agregue el caldo de *pollo*. Deje reducir.
- En una licuadora coloque la preparación y licúe hasta lograr una salsa homogénea.
- Tamice y coloque nuevamente en la olla.
- Desglace con jerez, *oporto* y *vinagre* de jerez, deje evaporar el alcohol y añada la sal. Reserve caliente.

Hongos salteados

- Corte los *hongos* en juliana.
- Pique el *ciboulette* y el *perejil*.
- Corte las espinacas en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, saltee los *hongos*.
- Agregue la pasta de *ajo*, el *ciboulette*, la *espinaca*, dos cucharadas de *manteca*, el *perejil*, sal y pimienta. Reserve.

Aceite perlado

- En un bowl mezcle el aceite de oliva con la tinta de *calamar* y la sal. Reserve.

Presentación

- En un plato hondo coloque la salsa de champiñones, encima el *salmón*, espolvoreado con una cucharadita de *curry*, cubra con los *hongos* salteados, decore con la piel de *salmón* y rocíe con el aceite perlado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-unilateral>