# 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 muela 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 ciboullete, 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**