elGourmet

Salmone all livornese

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Tomates: 4 Unidades
Merluza negra: ½ k
Aceite De Oliva: 1 cda.
Vieiras: 16 Unidades
Perejil: 1 cda.
Caldo de pescado: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Salmón: ½ k
Langostinos: 16 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Guarnición

Pan Lactal: 16 Rodajas
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Aceite De Oliva: A gusto
Perejil: A gusto
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *salmón* y la merluza en cubos grandes.
- Sale los cubos de pescado y pase ligeramente por *harina*.
- Pele los tomates, corte al medio, elimine las semillas y luego corte en cubos pequeños.
- Pele la mitad de los *langostinos*, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Pique la *cebolla*, el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el pescado.
- Agregue la *cebolla*, el *ajo* y rehogue.
- Incorpore los *langostinos*, las vieiras, los tomates, el vino y deje reducir.

- Condimente con sal y pimienta.
- Cubra con caldo de pescado y deje reducir.
- Añada el *perejil* picado, mezcle y apague el fuego.

Guarnición

- Descarte las cortezas del pan.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las rodajas de pan lactal.

Presentación

- En la base de un plato acomode cuatro rodajas de pan, encima los pescados
- Espolvoree con *perejil* picado, pimienta negra recién molida y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmone-all-livornese