Salmones en costra de salvia y pesto de hojas de mostaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Girgolas: 200 g
Salmón rosado: 200 g
Salmón blanco: 200 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Costra de salvia

Pimienta verde: A gusto
Pimienta rosa: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pimienta Negra: A gusto
Salvia: 4 Hojas
Castañas de caju: 50 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Pesto de hojas de mostaza

Rúcula: 10 Hojas
Mostaza: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 50 cc
Hojas de mostaza: 20 Unidades
Limon: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en porciones y condiméntelo con sal.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *salmón* rosado.
- Pase el *salmón* a una placa para horno.
- Cubra con la costra de salvia y termine la cocción en el horno.
- En la misma sartén donde cocinó el *salmón*, saltee el *salmón* blanco.

Costra de salvia

- Procese las castañas de *cajú* con el *ajo*, las pimientas, la salvia y el aceite de oliva.
- Deje reposar antes de utilizar.

Pesto de hojas de mostaza

- Exprima el *limón*.
- Sin lavar el vaso de la licuadora, procese la *rúcula*, las hojas de **mostaza**, la sal, la **mostaza**, el *jugo* de *limón* y el aceite de oliva.
- Presentación
- Sirva el *salmón* rosado en el centro de un plato, alrededor el *salmón* blanco.
- Acompañe con el pesto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmones-en-costra-de-salvia-y-pesto-de-hojas-de-mostaza