Salmonete a la plancha con melón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Melón

Melón licuado: 2 cdas.
Oporto: 100 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Jugo de Limón: 1 cda.
Melon: 1/2 Unidad
Azucar: 1 cda.

Salmonete a la plancha

Guindilla roja picante: 2 Unidades
Sal de jamón: A gusto
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Pimienta de Cayena: A gusto
Salmón: 4 Filetes
Ajo: 15 Dientes
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Perejil picado: A gusto

Vinagreta

Pepinillos en salmuera: 50 g
Hojas de Hinojo: 4 cdas.
Cebolla de verdeo (parte blanca): 1 Tallo
Vinagre de sidra: 4 cdas.
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceitunas verdes: 50 g

Preparación de la Receta

Melón

- Pele el melón y corte en rodajas dándole forma rectangular.
- En un bowl coloque el *oporto*, el *jugo* de *limón*, el melón licuado y el azúcar
- Coloque los rectángulos de melón y deje macerar durante 1 hora.
- En una sartén con aceite de oliva dore el melón de ambos lados.
- Retire y reserve.

Salmonete a la plancha

- Coloque en una olla el aceite de oliva, los ajos, la *guindilla* y la pimienta de *cayena*.
- Cocine a fuego lento y retire.
- Corte los filetes logrando la misma forma rectangular del melón.
- Unte los filetes con el aceite de *ajo* de ambos lados y condimente con sal de *jamón*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva selle los filetes.

Vinagreta

- Pique la *cebolla* de verdeo, los pepinillos, las aceitunas y las hojas de *hinojo*.
- Coloque los ingredientes en un bowl y añada el *vinagre* de sidra, el aceite de oliva y condimente con sal.
- Reserve.

Armado

- Coloque en un plato el melón, sobre este el *salmón* y por ultimo rocié con la vinagreta.

Presentación

- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmonete-a-la-plancha-con-melon-3