

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salm%3%b3n-al-azafr%3%a1n.html>

Salmón al azafrán

INGREDIENTES

Salmón 4 lomos gruesos sin piel ni espinas
Vermú blanco seco 1 copa
Vino blanco seco afrutado 1 copa
Nata líquida 250 gr.
Caldo de pescado 250 gr.
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Se quita la piel al bacalao (previamente desalado) ésta se corta en tiras y el bacalao se desmiga o se corta en tiras al gusto.

Se pone a pochar la verdura, cebolla, ajo pimienta verde y la piel troceada en juliana (aquí, si se desea, se puede añadir una patatita cortada como para tortilla y se pone a pochar todo junto).

Una vez pochada se añade una cucharada escasa de pulpa de pimiento choricero, el tomate triturado, el bacalao y los langostinos pelados. Se añade un poco de fume y se deja reducir hasta la consistencia deseada.

Se rectifica de sal.

Se añade a la salsa que estará hirviendo, se le da un hervor y se prueba de sal, se rectifica si hace falta.

Para servir se coloca en el centro del plato con la ayuda de un molde de manera que quede como un tambor, se rodea de unas gambitas hechas al ajillo y se adorna con perejil picadito.