

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:07
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salm%c3%b3n-sobre-crema-de-mejillones.html>

Salmón sobre crema de mejillones

INGREDIENTES

Salmón 4 filetes de unos 100 gr.
Mejillones 2 DL. de caldo
Nata líquida 2 DL.
Limón su zumo 2 cucharadas
Mantequilla
Zanahorias
Espárragos verdes
Chalotas
Arroz 1 vaso

PREPARACIÓN

Cocer los mejillones con la chalota picada en un poco de agua y zumo de limón. Luego pueden servir para adornar el plato, pero lo importante es el caldo.

Los filetes de salmón hay que cocerlos con el vapor de este caldo de modo que queden algo crudos por dentro.

A continuación se echa el caldo en una sartén profunda y se deja cocer junto con la nata hasta que espese.

Montar la mezcla con la mantequilla y verter directamente sobre el plato.

Colocar los filetes sobre esta crema, acompañados de las verduras y de un timbal de arroz previamente cocido con pimientos.

Debe servirse todo muy caliente, de modo que el pescado termine de cocerse camino de la mesa