SALMÓN CON CRUJIENTE DE FRESAS

Preparación

Cortar las fresas y ponerlas en un colador para que suelten su jugo.
Picar las nueces en la picadora y reservar.
En una olla al vapor o hervidas, a vuestro gusto, cocinar las judías verdes. Una vez el agua rompe a hervir son 15 min aprox. dependerá si os gustan al dente o más hechas. Romper la cocción con agua fría y reservar.
En un cazo añadir la soja, la miel, el jugo que han soltado las fresas y unas gotitas de limón. Calentar hasta que reduzca y os quede como un jarabe.
Es el momento de encender los fogones y en la plancha preparar el salmón. A mí como más me gusta es crujiente por fuera y crudito por dentro. A vuestro gusto
En el momento antes de emplatar mezclar las nueces y las fresas.
Montaje de plato: preparar un ramillete con las judías verdes y atarlo con cebollino u hoja de cebolleta, ponéis el salmón en el plato, cubrís con el jarabe de soja y añadís la picada de nueces y fresa.
Ya tenéis vuestro Salmón con crujiente de fresas listo para disfrutar.

INGREDIENTES

Fresas
salmón
nueces
soja
miel
judías verdes