

SALMÓN CON SALSA DE LANGOSTINOS



Preparación

Cortar la cebolla, el puerro y el ajo en brunoise, sofreír a fuego medio en una sartén con un poco de aceite. Una vez esté la cebolla transparente añadir los langostinos pelados, vuelta y vuelta hasta que cambien de color. Añadir la cucharada de pulpa de ñora y remover. Por último incorporar la nata, salpimentar y una vez rompa a hervir apagar el fuego y que se acabe de cocinar con el calor residual. Ya tenemos nuestra salsa de langostinos lista. En la plancha o en una sartén antiadherente caliente con un poco de aceite cocinar el salmón, dependerá de tú gusto, en casa nos gusta doradito por fuera y crudo por dentro, unos 2 minutos aproximadamente por lado, una vez esté listo salpimentar. Añadir en el fondo del plato la salsa de langostinos y poner encima el salmón y ya tenemos nuestra receta de salmón con crema de langostinos lista. Puedes espolvorear el salmón con cebollino, perejil, sésamo tostado, eneldo e incluso cilantro, aportará un toque fresco al plato irresistible.

INGREDIENTES

4 lomos de salmón
1 ajo
1 cebolla
1 puerro
20 langostinos
1 cucharada de pasta de ñora
200 ml de nata