

www.lavidaesdulce.net

Que rico es el salmón!!!! Me encanta en todas sus variaciones, a la plancha, al horno, como ceviche sashimi....como sea.....me mata, pero debo confesarles que esta es una de mis recetas favoritas! La hago hace años y la enseñé en clases de cocina, mis alumnas la hacen sin parar....es que es de ese tipo de recetas en el que el resultado es increíble, se ven súper elaboradas y profesionales, pero la verdad es que son fáciles de hacer. Uno no se demora nada, la clave esta en el horno, el pescado no se puede pasar ya que recocado queda pésimo, así que horno fuerte, máximo 15 minutos y listo! Una Receta muy rápida de hacer, se ve sofisticada pero la verdad es que es fácil y sencilla, si quieren lucirse esta es la receta, van a quedar como chef profesionales sin nada de esfuerzo y tiempo!

Salmón con Costra de Almendras y Limón de Pica

Receta

- 1 salmon de 1,5 kilos
- 1 taza de Panko
- 1 taza de almendras picadas y tostadas
- 2 limones de pica, la ralladura
- 4 cdas. de honey mustard
- sal y pimienta
- 1 cda. de aceite de oliva y un poco mas para la fuente
- 2 cdas. de perejil picado

Precalentar el horno a 200 grados, preparar una budinera con un poco de aceite de oliva en el fondo, reservar.

En un bol mezclar el panko, las almendras, el perejil, la ralladura de limón de pica y la cda. de aceite de oliva, reservar.

Salpimentar bien el salmon, luego poner la mostaza de miel sobre este. Pegar encima de la mostaza la mezcla del panko, poner el pescado en la budinera y llevar al horno tapado con papel aluminio 8 minutos, luego sacar el papel y dejar dorar 4 minutos mas. En total son 12 minutos no se puede pasar es mejor que quede un poco crudo que recocado.