

Salmón al cava



Nombre de la receta

Salmón al cava

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Pescado
 Moluscos
 Leche

Descripción

Salmón en salsa de cava.

Ingredientes

- 4 raciones de salmón (rodajas o filetes)
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 350 mililitro de cava
- 250 mililitro de agua

- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 200 mililitro de nata para cocinar
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 8 langostinos (para acompañar)

Pasos

1 En un recipiente con base ancha ponemos el aceite a calentar el aceite. Mientras picamos la cebolla y la zanahoria una vez pelada. Cuando el aceite está caliente, echamos lo anterior y pochamos a fuego medio. Echamos una pizca de sal para que se poche antes.



2 Una vez que se ha pochado la cebolla, añadimos el cava y esperamos un poco a que evapore el alcohol. A continuación añadimos el vaso de agua.



3 Cuando comience a hervir, introducimos el salmón salpimentado. Tapamos y dejamos cocinar durante unos 10 o 15 minutos.



4 A continuación sacamos en una fuente los trozos de salmón y añadimos al sofrito la nata. Dejamos cocinar durante unos 3 a 5 minutos a fuego medio.



5 Ya sólo nos queda triturar la salsa y si queremos volver a echar los trozos de salmón para calentarlos un poco y servirlos calientes.

Observaciones o consejos

En lugar de agua, se suele añadir caldo de pescado o una pastilla de concentrado de pescado, teniendo siempre en cuenta que estos llevan crustáceos y moluscos por si hay algún comensal alérgico. Esta salsa la podemos tener preparada y calentar en el momento de servir.

Autor

