Salmón en salsa teriyaki

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** mailo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 g de salmón
- 2 patatas
- 2 nabos
- 1 limón
- 50 g de mantequilla
- 40 g de azúcar
- 60 g de queso parmesano
- 0,5 dl de sake
- 1,5 dl de salsa de soja
- 1,5 dl de mirín
- 60 g de queso parmesano rallado
- Leche

Preparación:

Paso 1

Hacer zumo con el limón y rallar su piel. Cortar el nabo en lonchas finas. Salar el nabo y poner a marinar con el zumo, la ralladura de limón y una pizca de azúcar. Poner en una sartén 1,5 dl de salsa de soja, 1,5 dl de mirín, 0,5 dl de sake y el azúcar. Mantener al fuego removiendo hasta que la salsa se espese. Añadir el salmón y mantener al fuego hasta que coja un color dorado rojizo. Reservar. Cocer las patatas unos 25 minutos. Escurrir y poner en un cuenco con la mantequilla, la leche, sal y pimienta. Aplastar hasta formar un puré. Dividirlo en 4 bolas, espolvorearlas con el queso parmesano y gratinar en el horno. Servir el salmón con las hojas de nabo y el puré.