Salmón con salsa de mostaza

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la marinada:
- 700 g de salmón (sin piel y sin espinas)
- 2 cucharadas de hojas de orégano, perejil y eneldo
- Sal
- 1 pellizco de azúcar
- La cáscara de media naranja
- 1 cucharada de clavo, comino, cilantro y pimienta
- 1 dl de vinagre de manzana
- Para la ensalada:
- 150 g de hojas de lechugas variadas
- 1 cebolleta
- Para la salsa de mostaza:
- 200 g de yogur
- 50 g de mayonesa
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de eneldo picado

Preparación:

Paso 1

Picar las hierbas aromáticas. Cortar en tiras gruesas el pescado y ponerlo en un recipiente. Añadir la sal, el azúcar, las especias, las hierbas aromáticas, la cáscara de naranja y el vinagre. Tapar con papel film y dejar macerar 12 horas en el frigorífico. Trocear, lavar y escurrir las hojas de lechuga. Pelar la cebolleta y picarla muy fina. Mezclar la mayonesa, el yogur, el curry y el eneldo picado. Montar las ensaladas en los platos con las lechugas, la cebolleta y el salmón marinado. Acompañar con la salsa de mostaza y servir.