

Salmon con salsa de mostaza



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Descripción:

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

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.