

## Salmon con salsa de mostaza



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Francisco Lima



**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.