

Salmón en salsa cabrales con puerro y cebolla



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Beatriz Lastra



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 4 lomos de salmón
- 1/2 cebolla pequeña
- , 1 puerro,
- 100 g de queso Cabrales
- 200 ml de nata líquida para cocinar
- 50 ml de coñac o brandy
- 15 g de mantequilla
- aceite de oliva - pimienta negra molida - Sal

Preparación:

Paso 1

Cortamos la raíz y las hojas verdes del puerro, abrimos el puerro, limpiamos de tierra y cortamos a juliana, muy fino. Picamos la cebolla muy fina. En una sartén con un chorro de aceite, a fuego bajo, agregamos el puerro y la cebolla. Salpimentamos y pochamos por 10 minutos. Agregamos 25 g de queso cabrales a la sartén, subimos el fuego y añadimos el coñac, prendemos fuego y flambeamos haciendo círculos con la sartén hasta que se apague. Añadimos el resto de queso cabrales, la nata para cocinar y rectificamos de sal y pimienta. Dejamos cocinar a fuego lento hasta que reduzca y quede una salsa espesa. Por último, cocinamos el salmón previamente salpimentado en una plancha untada con el aceite durante 2 minutos por cada lado. Emplatamos haciendo una base de puerro y cebolla y colocamos encima el salmón y cubrimos con una cucharada de salsa de cabrales de la sartén.