

Salmón con salsa de almendras y Camagrocs



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

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 lomos de Salmón
- 100 gr. Camagrocs (o Trompetas amarillas)
- 1/2 vaso de Leche
- 1 vaso de Nata líquida
- 50gr. Almendras tostadas
- 25 gr. Nueces mondadas
- 1 rebanada de pan de molde
- 1 cucharadita de harina
- 1 chorreón de Salsa de Soja
- 2 dientes de Ajo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1/2 cucharadita de Jengibre en polvo

Preparación:

Paso 1

Poner en un cazo un poco de aceite y calentar. Deshacer la harina en la leche. Verter en el cazo junto a la nata. Machacar en el mortero las almendras y las nueces y añadir. Añadir la salsa de soja, el jengibre, sal y pimienta al gusto. Cuando empiece a hervir bajar el fuego y remover hasta que quede una salsa cremosa. Reservar.

Paso 2

Cortar el pan de molde a tacos. Dorar en una sartén untada en aceite. Añadir un puñado de almendras machacadas. Cuando el pan esté dorado reservar.

Paso 3

Dorar los dientes de ajo en una sartén. Añadir los camagrocs o (trompetas amarillas) y pochar hasta que las setas queden blanditas. Reservar.

Paso 4

Salpimentar el salmón y pasar por la plancha con aceite. Primero a fuego fuerte 1 minuto por la parte de la piel para que quede crujiente. Después dar la vuelta y bajar a fuego medio durante 3 o 4 minutos.

Paso 5

Para emplatar poner de base la crema. A un lado el pan y las almendras y al otro el salmón. Y poner encima los camagrocs.