

**Creador:** Lola Cocinilla **Recetizador:** Cristina Sansab



**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. Camagroc (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.*