

SALMON CON SALSA DE CAVA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Medio

El truco de esta receta:

ACOMPaña ESTE PLATO CON ARROZ
SALTEADO CON AJO

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 SALMON
- 1 PICADA de CEBOLLA
- 2 CUCHARADAS de MANTEQUILLA
- 2 COPAS de CAVA
- 1 CALDO DE PESCADO
- 1 NATA LIQUIDA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

DERRITE LA MANTEQUILLA EN UN CAZO , AGREGA LA CEBOLLA Y REHOGALA UN PAR DE MINUTOS
VIERTE EL CAVA Y REDUCELO POR LA MITAD

Paso 2

AÑADE EL CALDO Y DEJALO REDUCIR TAMBIEN AGREGA LA NATA Y CONTINUA LA COCCION A FUEGO

SUAVE SIN QUE LLEGE A HERVIR,

Paso 3

MIENTRAS SALPIMIENTA EL SALMON Y ASALO EN UNA PLANCHA O EN UNA PARRILLA UNTADA CON ACEITE ,

Paso 4

SIRVE EL SALMON BAÑADO CON LA SALSA DE CAVA ACOMPAÑALO CON EL ARROZ