salmón en salsa con almejas

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

Creador: bertodu **Recetizador:** jessica Tello S

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio
El truco de esta receta:
comerla recién echa para que no se seque el salmón

Descripción:

el salmón es un pescado rico en omega 3 , en esta receta va acompañado de almejas

Ingredientes para 4 personas :

- 4 salmón en rodajas
- 60 gr, de mantequilla o margarina
- 1 cucharada de harina
- un vaso de leche
- 1/2 kilo de almejas
- 2 pimienta de cayena
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

limpiar bien el pescado y lavar las almejas con bastante agua para quitar si tiene arena

Paso 2

abrir las almejas al vapor hasta que se abran y reservar, En una cacerola derretir la mantequilla o margarina y poner las rodajas de salmón , espolvorear con sal y la cayena, tapar y dejar cocer a fuego suave y por un solo lado 10 minutos, retirar y reservar

Paso 3

en el jugo que ha soltado el salmón echar una cucharada de harina y revolver bien

Paso 4

una vez empapada la harina y sin dejar de revolver, añadir el caldo que han soltado las almejas, el vaso de leche y remover hasta que espese la salsa

Paso 5

volver a meter en la cacerola las rodajas de salmón esta vez con la parte cocida hacia arriba unos 5 minutos a fuego suave, añadir en ultimo momento las almejas y cuando están templadas, emplatar