

SALMON PLANCHA SOBRE FIDEUA DE COLIFLOR Y SALSA DULCE DE MOSTAZA



INGREDIENTES: 2 personas

2 lomos de Salmón (150-200 gr cada uno)

250 gr Coliflor

50 gr leche

2 cucharadas de mantequilla

Almendra tostada fileteada

75 gr de fideo muy fino

1 chalota

50 gr de nata

1 cucharada de miel

1 cucharada de mostaza en grano

Cebollino picado

ELABORACION:

Limpiamos los dos tacos de salmón y salpimentamos. Reservamos.

Fideua:

Para hacer la fideua pondremos a cocer en agua la coliflor hasta q se quede bien blanda Mientras tostaremos en una sartén los fideos con aceite de oliva. Cuando cojan color tostado retiramos y reservamos en papel absorbente. La coliflor la escurrimos en caliente y la metemos en un vaso batidor al que añadimos un poco de leche y dos cucharadas de mantequilla. Ponemos a punto de sal. Esta crema la ponemos al fuego y le añadimos en el momento de servir los fideos y unas láminas de almendra.

Salsa de mostaza:

Pochamos una chalota y cuando dorada añadimos el chorro de nata y una cucharada de mostaza en grano y otra de miel. Antes de salsear le añadimos cebollino picado.

Presentación:

En una sartén antiadherente marcamos el salmón por las dos caras. Le daremos el punto que nos guste dejando crudito el centro para que no se seque.

Presentaremos el salmón en el plato a un lado la fideua y por último la salsa de mostaza y miel.



