

RecetaKA

SALMÓN AHUMADO CON SALSA DE ALBAHACA

Ingredientes para 2 personas:

150 g de salmón fresco / 1/2 brócoli / 1 diente de ajo / 1 rabanito / 20 g de piñones / 8 avellanas tostadas / 1 cucharada de sésamo blanco / 1 cucharada de sésamo negro / 40 ml de caldo de pescado / aceite de oliva / 1 puñado de albahaca fresca



Elaboración:

1. Para el salsa de albahaca, añadir el caldo de pescado en un vaso batidor, las hojas de albahaca y las avellanas. Batir y reservar
2. Limpiar y trocear el brócoli. Cocerlo en agua caliente con sal
3. Tostar los piñones en una sartén.
4. Agregar el ajo finamente picado y un chorrito de aceite de oliva. Saltear. Incorporar el brócoli y seguir salteando.
5. Cortar el salmón en seis taquitos. Mezclar las semillas blancas y negras de sésamo y rebozar un lado de los taquitos de salmón con las semillas.
6. Colocar los taquitos de salmón en una bandeja cubierta con papel de horno. Hornear a 200º C durante 10 minutos.
7. Para emplatar: manchar el fondo de un plato con la salsa de albahaca, poner sobre él los taquitos de salmón y acompañar con el salteado de brócoli. Decorar con finas rodajas de rabanito.