

Salsa de salm3n y mejillones

Descripci3n

Esta salsa la preparo para la pasta. Sea seca o fresca.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 250-300 gr de salm3n fresco.
- * 12 mejillones. Podemos comprar mas por si alguno sale malo o no se abre.
- * 1 lata pequea de champiiones fileteados.
- * 1 puerro.
- * 1 diente de ajo.
- * 1/4 cebolleta pequea.
- * 1 clavo de especia.
- * Chorro de vino blanco, aceite de oliva, laurel, harina (si se necesita).

Preparaci3n:

Limpiamos los mejillones y los cocemos al vapor con un chorro de vino blanco y la hoja de laurel. Cuando se abran, quitamos las valvas y reservamos junto con el lquido de cocci3n bien colado, para eliminar impurezas.

El salm3n debe ir sin piel y cortado en tacos pequeos, os lo preparan en la pescaderaa, salpimentamos y reservamos. **Ojo con la sal durante toda la receta porque el lquido de los mejillones esta salado.**



En una olla con aceite de oliva, pochamos el ajo, el clavo, la cebolleta, cuando est3n dorados aadimos el puerro.



Cuando se poche aÃ±adimos el salmÃ³n en taquitos, que se haga un poco, no mucho. Pasados unos 3 minutos echamos un buen chorro de vino blanco y el liquido de cocciÃ³n de los mejillones. Si vemos que la salsa nos queda un poco suelta, reservamos medio vaso del lÃquido de los mejillones y disolvemos en ella media cucharada sopera de harina. Vertemos en salsa y removemos para que se mezclen los ingredientes.



Mezclamos para que se evapore el alcohol y aÃ±adimos los champiÃ±ones y los mejillones.



Y ya tenemos lista nuestra salsa para la pasta. Solo nos queda degustarla.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos
2. Sopas cremas salsas y purÃ©s

Fecha de creaciÃ³n

enero 22, 2015

Autor

admin

