



@chefkaruyazueta



Plato fuerte



45 min



2 porciones



Salmón en salsa de ciruelas de California con puré de papa

Receta 4



Salmón en salsa de ciruelas de California con puré de papa

Ingredientes

- 2 filetes de salmón
- c/s sal y pimienta
- c/s aceite de oliva

Para el puré de papa:

- 300 gr de papa
- 30 gr de mantequilla
- 5-10 ml de leche
- c/s de queso parmesano
- c/s de sal y pimienta

Pasos

Salmón

- Limpiar el salmón quitándole la piel y las espinas, sal pimentarlo y sellarlo en un sartén con un chorrito de aceite de oliva. Primero se sella por

la parte que se va a presentar el salmón y dejarlo 1 minuto sin moverlo; cuando veamos que está doradito se tapa otro minuto, después se voltea con cuidado para no romperlo. Dejarlo un minuto destapado y 1 minuto tapado para terminar la cocción.

Salsa

- Agregar a la licuadora todos los ingredientes de la salsa excepto sal y pimienta (esa se agrega al final para evitar que se sale la salsa al momento de cocinarla).
- Una vez molidos todos los ingredientes, se agregan a una olla y la cocinamos en la estufa a fuego alto hasta que hierva, una vez que hierva, se baja el fuego y se deja reducir unos minutos. Una vez haya reducido y tenga una textura más espesa, rectificamos de sal y pimienta.

Puré de papa

- Pelar y picar las papas y cocinarlas en una olla con agua y sal. Una vez estén cocinadas las molemos para hacerlas puré y agregamos leche, mantequilla, queso parmesano, sal y pimienta.





Este recetario para ti

Te sabes en el mejor momento de tu vida. En el que quieres hacerlo todo porque puedes ver en la cara de tus hijos, en la expresión de toda tu familia, ese agradecimiento que solo tú sabes reconocer y por el que lo haces todo.

Chef Karuy Zazueta

Lic. en Gastronomía por la U. Anáhuac y Le Cordon Bleu, con maestría en Administración por el EADA Business School; nos presenta un recetario inspirado en su gran trayectoria. Con experiencia en restaurantes de estrellas Michelin y hoteles internacionales; hoy nos comparte estas 12 recetas hechas especialmente para los Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California.

"Espero que estas recetas te inspiren tanto como a mí al momento de hacerlas y las disfrutes con las personas que más quieres."

Cocinar es mi manera de expresarme en donde también puedo dar felicidad a aquellos con los que comparto mis platillos."

@chefkaruyzazueta

¡Tú sabes! Son sanos y deliciosos, son Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de

