



## SALMÓN CON PATATAS Y SALSА ROMESCO

(Tiempo de elaboración: 50 minutos)

### Ingredientes

- Salmón fresco
- Salsa Romesco
- Patatas
- Aceite
- Ajo en polvo
- Perejil
- Cayena

### Elaboración

Aquí tenéis una manera muy sencilla y súper sabrosa de tomar un pescado tan saludable como es el salmón.



- 1 Lo primero será la elaboración de la **salsa romesco**, cuyos pasos tenéis en el siguiente enlace:



#### Receta Salsa Romesco

Debemos aprovechar el horno para hacerlo todo seguido. Primero introduciremos los tomates y los ajos para la elaboración de la salsa y acto seguido realizar los siguientes pasos.

**IMPORTANTE:** para que no se os acumulen las elaboraciones es preferible que al sacar los tomates y los ajos del horno, tengáis todos los elementos de la salsa preparados en el bote para tritarlos.

**TEMPERATURA DEL HORNO:** para todo el cocinado debe estar entre 200-220°C.

- 2 Elaboración de las **patatas**: las cortaremos con la forma que más nos guste (podéis dejar la piel, así os será más cómodo). Antes de introducirlas al horno tendréis que añadir especias a elegir. Nosotros usamos **ajo en polvo**, **cayena** y **perejil**, además de un chorrito de **aceite**.

El tiempo que las patatas deben estar en horno será de unos 20- 30 minutos. Es recomendable ir mirando cómo están. Si la piel de la patata está tostada quiere decir que ya están en su punto.

- 3 Por último, introduciremos el salmón en el horno con un chorrito de **aceite**. Deberá estar unos 10 minutos en el horno a la misma temperatura que las patatas.

- 4 Finalmente, se emplata todo y se añade la cantidad de patatas y de salsa romesco al gusto.