

MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Salmón con costra

1 ración

Ingredientes

- Patatas
- Sal
- Pimienta
- Romero/tomillo
- Perejil fresco
- Vinagre
- AOVE
- Panko
- Parmesano
- Ralladura limón
- Lechuga
- Cebolla

Elaboración

1. Cocer las patatas en agua con sal unos 15 minutos
2. Colocar las patatas sobre papel de horno, machacarlas, añadir sal, romero/tomillo y AOVE, y hornear a 210° durante 30 minutos
3. Salpimentar los lomos de salmón
4. Hacer una mezcla con panko, parmesano, perejil, ralladura de limón y AOVE, pasar los lomos de salmón y apretar para que se pegue bien la costra
5. Hornear a 200° durante 12-15 minutos, según el grosor del salmón, y 3 minutos con gratinador
6. Preparar una ensalada sencilla con lechuga, cebolla, sal, vinagre de frambuesa y AOVE
7. Montar el plato con el salmón con costra, unas patatas smash bien doradas y un poco de ensalada

Hecho con CookNest

