Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Salmón a la holandesa

2 raciones · 781 kcal

Ingredientes

- 2 lomos de salmón
- Espárragos trigueros
- Cebollino picado (opcional)

SALSA

- 100 gr de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- Zumo de limón

POR RACIÓN

Proteínas	41 g
Grasas	66 g
Hidratos	9,1 g
Fibra	4 g

Elaboración

SALSA

1. Poner 100 g de mantequilla en una sartén y dejar que se funda a fuego lento
2. Separar las yemas de las claras de dos huevos y batir muy bien con unas varillas
3. Una vez batidas las yemas, ir añadiendo la mantequilla fundida y seguir removiendo
4. Poner unas gotitas de limón y ya estaría lista la salsa holandesa

COCCIÓN

5. Trocear los espárragos quitándoles la parte dura
6. Ponerlos en una sartén o plancha junto con el salmón

MONTAJE

7. Poner la salsa holandesa por encima
8. Añadir un poquito de cebollino picado

RECOMENDACIONES

Es importante batir bien las yemas antes de añadir la mantequilla. La mantequilla mejor que esté caliente y que se vaya añadiendo poco a poco. El exceso de grasa de la mantequilla se puede quitar con un colador.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta