Salmón con salsa teriyaki y patatitas confitadas



Consejo del chef

Acompaña el salmón con patatas confitadas y añade un toque fresco con salsa de yogur/tártara y rúcula por encima.

Raciones para 2

- ❏ **2** Lomos de salmón
- ❏ Salsa Teriyaki
- ❏ **2** Láminas de jengibre fresco
- ❏ **2** Rodajas de limón
- ❏ **200 gr** Patatas de guarnición
- ❏ **100 ml** Aceite de Oliva
- ❏ Salvia fresca
- ❏ Eneldo fresco
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta
- ❏ Salsa de yogur/tártara
- ❏ Rúcula

1. Colocar en una bolsa de vacío las patatas limpias y secas con las hierbas frescas, sal, pimienta y el aceite, y envasar al máximo de vacío. Cocinar en el horno a vapor durante 3 horas a 90 ºC.

2. Mientras, cortar los lomos de salmón por la mitad y retirarles la piel. Untar con un pincel la salsa teriyaki y envasar en bolsas de vacío o en 2 pequeñas o en una grande. Añadir el jengibre y el limón y envasar también al máximo.

3. Cuando a las patatas les queden 15-20 minutos, meter también el salmón al horno y cocinar al vapor. Retirar las patatas de la bolsa, tostarlas ligeramente en una sartén de hierro a fuego alto para que no se cocinen en exceso, sino que solo se tuesten.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/salmon-con-salsa-teriyaki-y-patatitas-confitadas/