

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 °C.
- 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/>

COOKING
LOVERS 