

Salmón a la plancha con espárragos al limón

COOKING
LOVERS TRISA



Consejo del chef

Sirve este salmón caliente, recién sacado de la sartén y decóralo con unas rodajas de limón y perejil para hacerlo brillar en la mesa.

Raciones para 1

1 Filete de salmón fresco
1 Manojó de espárragos
Aceite de oliva virgen extra
3 Dientes de ajo
300 ml Vino blanco
Zumo de un limón
Perejil fresco
1 Guindilla
Sal
Pimienta

- 1 Partir el filete de salmón en dos porciones y salpimentar.
- 2 Lavar y cortar la parte dura del tallo de los espárragos.
- 3 Cocer en abundante agua durante dos o tres minutos, dependiendo del tamaño. Si son finos saltar este paso.
- 4 Sacar y enfriar en agua con hielo para cortar la cocción.
- 5 En una sartén añadir un poco de aceite de oliva, calentar y dorar el salmón. Sacar y reservar.
- 6 En la misma sartén añadir los ajos picados, el perejil troceado y dorar.
- 7 Incorporar el vino, la guindilla picada y el zumo de limón, dejar que hierva dos minutos y añadir los espárragos.
- 8 Por último incorporar el salmón, calentar un minuto.
- 9 Retirar del fuego y servir inmediatamente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/salmon-plancha-esparragos-limon/>

COOKING
LOVERS 