

SALMÃO À MODA DO CHEF

INGREDIENTES

1 kg de salmão fresco limpo separado em postas
500 g de batatas bem brasil corte especial 9 x 18
65 g de alcaparras
suco de 1 limão siciliano
4 colheres de mostarda dijon
2 colheres de mel
2 colheres de azeite extravirgem
sal a gosto
flor de sal a gosto
alecrim a gosto
pimenta-preta moída a gosto
óleo de soja para fritar as batatas

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Misture a mostarda o mel, suco de limão e o sal, batendo com o "Fouet". Acrescente o azeite aos poucos até que torne uma mistura homogênea reserve.

BATATAS:

Batatas: Frite as batatas bem brasil (importante que o óleo esteja quente e as batatas ainda congeladas) e tempere com alecrim e flor de sal a gosto.

SALMÃO:

Salmão: Tempere o salmão com sal e pimenta-preta a gosto somente na hora do preparo, para que o salmão não desidrate.

Grelhe com um fio de azeite na frigideira preaquecida no ponto desejado.

Para fazer a montagem, basta colocar em um prato a posta de salmão grelhado.

Acrescente o molho sobre o salmão e também as alcaparras ao lado.

Faça uma escultura com as batatas para uma boa apresentação.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26620-salmao-a-moda-do-chef.html>