

SALMON EN COSTRA DE CRITRICOS CON CREMA FRIA DE PEPINO Y LIMA

INGREDIENTES

6 lomos de salmón fresco
 60 g panko
 30 g queso parmesano
 Ralladura de 1 naranja
 Ralladura de 1 limón
 30 g almendra picada
 Jengibre en polvo
 Aceite de oliva virgen

CREMA FRÍA DE PEPINO Y LIMA

2 pepinos
 1 aguacate
 ½ cebolla picada
 1 diente de ajo
 Zumo y ralladura de 2 limas
 500 g caldo de pollo
 100 g aceite
 Agua
 Tabasco
 Sal y pimienta

MODO DE HACERLO

Poner en un cuenco el panko, el queso recién rallado, la piel de los cítricos y la almendra picada. Añadir el jengibre rallado, la pimienta y un poco de aceite de oliva virgen hasta formar una pasta.

Limpiar los lomos de salmón y cubrir con la preparación anterior hasta formar una costra sobre cada uno de los lomos.

Hornear a 210° durante unos 12-15 minutos.

CREMA DE PEPINO Y LIMA

Pelar los pepinos, cortar en trozos y triturar junto al aguacate y el resto de los ingredientes. Añadir agua muy fría hasta obtener la consistencia deseada. Dejar enfriar.

Servir el salmón con la crema de pepino y lima.