

Salmón a la Vainilla

Me gusta hacer platos sencillos y rápidos pero que sorprenden, si tienes que hacer muchas raciones te aconsejo que lo hagas en el horno (unos siete minutos a 180°C). Si no te gusta el picante, simplemente omítelo.

INGREDIENTES:

- 1 Chirivía grande (unos 200g)
- 1 Lomo de salmón (125g)
- ¼ Vaina de vainilla
- 1 Cucharada aceite oliva
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- Decoración: cebollino, chile en escamas

1

Ración



ELABORACIÓN:

1. Pelar la chirivía, cortar en cuartos y hervir 10 minutos. Triturar con parte del agua de cocción, la mitad del aceite, sal y pimienta al gusto. Reservar
2. Abrir el trozo de vaina y raspar el interior, mezclar estas simientes con el resto del aceite, una pizca de sal y de pimienta.
3. Untar la superficie del salmón con esta mezcla y meter tapado en el microondas 2 minutos y medio. Comprobar el punto haciendo una pequeña incisión en la parte más gruesa del lomo, si está poco hecho, cocinar 30 segundos más.
4. Poner en la base del plato el puré de chirivía, en el centro el salmón y decorar con cebollino fresco picado y unas escamas de chile seco en copos.