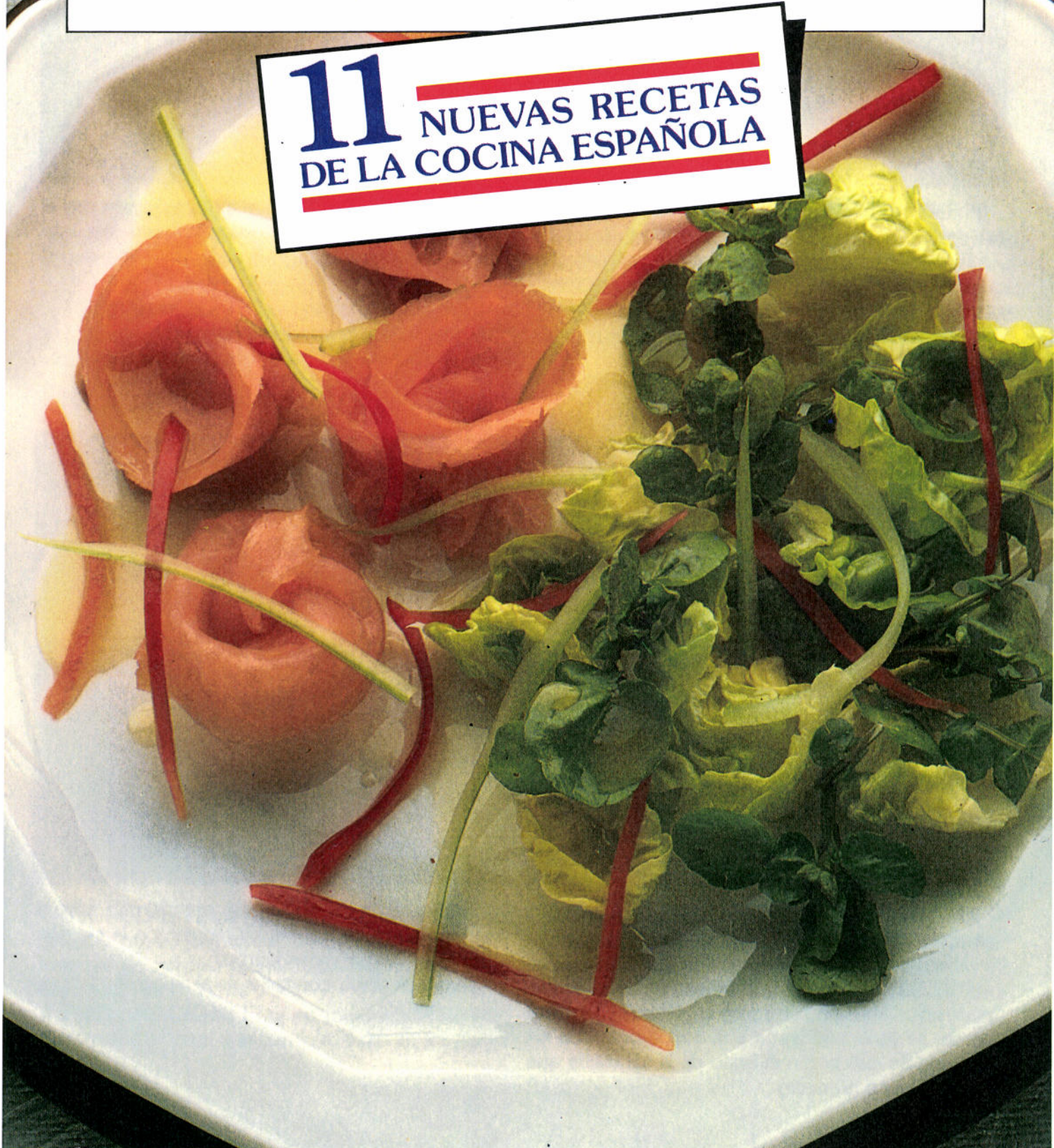




# SALMON NORUEGO

Tu alta cocina. Sencillamente

**11** NUEVAS RECETAS  
DE LA COCINA ESPAÑOLA



# SALMON NORUEGO

## SALMON NORUEGO CON VERDURAS



**INGREDIENTES (para 6 personas):** 1 cola de salmón noruego de 2 Kg. aproximadamente, 3 puerros, 3 zanahorias, 1 rama de apio, perejil, limón, aceite, vino blanco y vinagre.

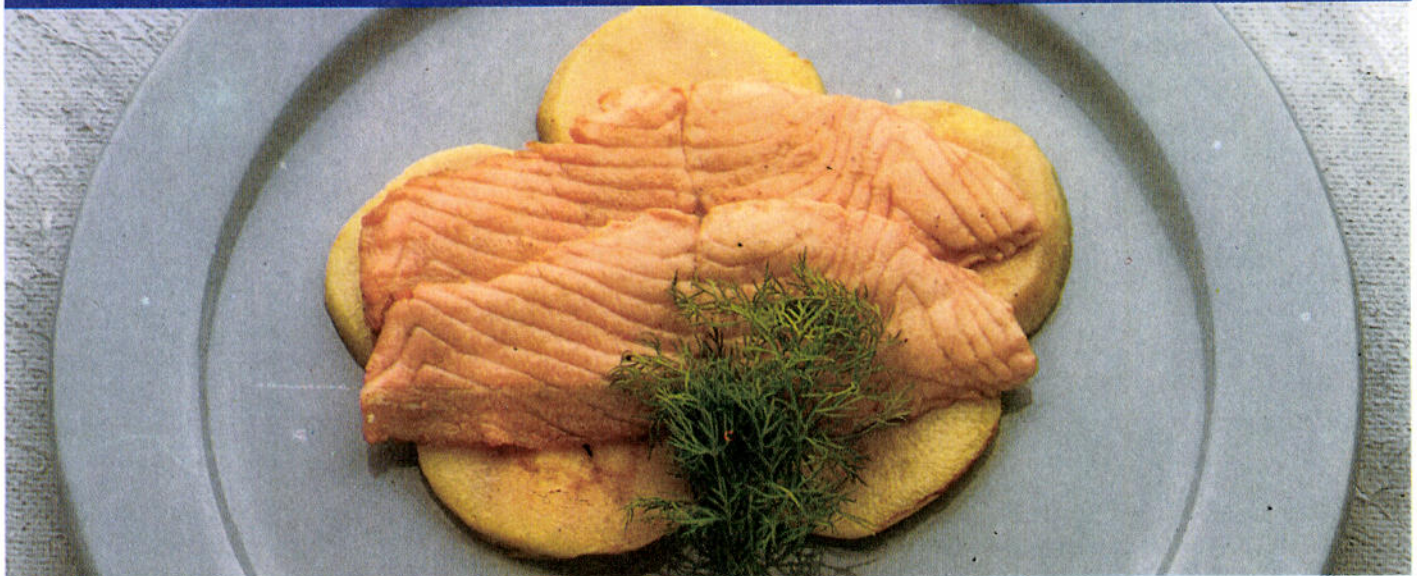
**PREPARACION:** Una vez limpio el salmón, se coloca sobre un paño blanco en el que se ha puesto un lecho de verduras partidas, se sazona y se

envuelve bien con el paño atándolo con hilo.

Se cuece en caldo de salmón con un chorrillo de aceite, vino blanco y vinagre, durante 20 min. más o menos.

Una vez hecho, se retiran las verduras y se sirve con la salsa que más guste.

## FILETES DE SALMON NORUEGO CON MANZANAS



**INGREDIENTES (para 4 personas):** 1 Kg. de salmón noruego fresco, 300 gr. de manzanas reinetas en ruedas, mantequilla, harina, zumo de limón, perejil, pimienta y sal.

**PREPARACION:** Freir en mantequilla las ruedas y colocarlas en una bandeja. Sazonar los filetes

de salmón, echar pimienta y rociar con zumo de limón al gusto, pasarlos por harina y freirlos en la mantequilla que quedó de las manzanas; colocar encima de las manzanas, espolvorear con perejil y meter al horno durante 3 ó 4 minutos.