



Salmón asado con puré de guisantes



30 min



4 raciones



difícil

Ingredientes



Guisante congelado
200 gr



Salmón fresco
800 gr



Cebolla
1 ud



Puerro
1 ud



Patata
2 ud



Caldo de verduras
350 ml



Mantequilla



Aceite de oliva



Pimienta negra



Laurel

Elaboración

Para elaborar el puré de **guisantes**, se limpia y pica el puerro, y se sofríe en una cazuela junto con la cebolla, un poco de aceite de oliva, mantequilla y una hoja de laurel. A continuación, se agregan las patatas. Se rehoga el conjunto durante un par de minutos y se cubre con el caldo. Se añade sal y pimienta al gusto, se tapa y se deja hasta que se cuezan las patatas.

Pasados 10 minutos aproximadamente, se añaden los **guisantes** congelados y se deja cocinar durante unos minutos. Una vez cocidos, enfriar y triturar.

Para la elaboración del salmón, se salpimenta el salmón y se dora en una sartén con un poco de aceite de oliva. Después, se introduce en el horno precalentado a 180°C para terminar de cocinarlo (de 10 a 15 minutos).

Finalmente, se sirve el salmón y se acompaña con el puré de **guisantes**.

