



SALMÓN NORUEGO EN SALSA BECHAMEL

Ingredientes:

- 1 lt de leche
- ½ cebolla fileteada
- 80 g de harina
- 80 g de mantequilla clarificada
- Sal, al gusto
- Aceite del oliva, cantidad necesaria
- 4 postas de salmón de 180 g aproximadamente
- Verduras al vapor, para acompañar
- Puré de papa, para acompañar
- 4 rebanadas de betabel frito, para decorar
- Reducción de vinagre balsámico, para decorar

Procedimiento:

1. Para la salsa bechamel calienta la leche con la cebolla y deja que hierva, retira del fuego. Por otro lado coloca la mantequilla a fuego junto con la harina, calienta revolviendo constantemente durante 1 minuto. Retira del fuego y vierte sobre la leche, lleva a fuego nuevamente, sazona con sal y calienta hasta que se espese ligeramente, retira del fuego, cuela y reserva.
2. En una plancha o sartén, calienta el aceite de oliva agrega la posta de salmón, cocina por ambos lados hasta que esté cocido y ligeramente dorado.
3. Para servir, coloca en el centro del plato una cama de verduras al vapor, un poco de puré de papa y encima la posta de salmón. Distribuye un poco de salsa bechamel alrededor, decora con el betabel frito y la reducción de vinagre balsámico. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4