Salmón al horno con guacamole y salsa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 g de salmón
- 2 cebolletas
- 1 aguacate
- 1 pepino
- 1 limón
- 1 yema de huevo
- 30 g de azúcar
- 1,5 dl de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpiar el salmón, añadir 30 g de azúcar y 30 g de sal y dejar 8 horas en el frigorífico. Eliminar la sal y el azúcar, pintar con aceite, envolver el salmón en papel de hornear y hacerlo al horno en papillote 10 min. Hacer zumo con 1/2 limón y rallar su piel. Poner una cazuela al fuego con 1,5 dl de aceite y cocer dos cebolletas. Retirar y salpimentar. Añadir una yema de huevo, la ralladura y el jugo de limón y pasar por la batidora. Reservar. Pelar el aguacate y poner su carne en un cuenco con el zumo del otro 1/2 limón, 1 cucharada de aceite, sal y pimienta. Aplastar hasta formar un guacamole. Cortar el pepino en láminas, poner un poco de puré de aguacate y enrollar. Servir con el salmón y la salsa de cebolleta.