

# SALMON CON SALSA DE CAVA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

ACOMPaña ESTE PLATO CON ARROZ  
SALTEADO CON AJO

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 SALMON
- 1 PICADA de CEBOLLA
- 2 CUCHARADAS de MANTEQUILLA
- 2 COPAS de CAVA
- 1 CALDO DE PESCADO
- 1 NATA LIQUIDA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

**Preparación:**

**Paso 1**

DERRITE LA MANTEQUILLA EN UN CAZO , AGREGA LA CEBOLLA Y REHOGALA UN PAR DE MINUTOS  
VIERTE EL CAVA Y REDUCELO POR LA MITAD

**Paso 2**

AÑADE EL CALDO Y DEJALO REDUCIR TAMBIEN AGREGA LA NATA Y CONTINUA LA COCCION A FUEGO

SUAVE SIN QUE LLEGE A HERVIR,

### **Paso 3**

MIENTRAS SALPIMIENTA EL SALMON Y ASALO EN UNA PLANCHA O EN UNA PARRILLA UNTADA CON ACEITE ,

### **Paso 4**

SIRVE EL SALMON BAÑADO CON LA SALSA DE CAVA ACOMPAÑALO CON EL ARROZ