



Salmón a la mantequilla dorada

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 7 minutos

Tiempo total: 12 minutos

Porciones: 4 filetes

Esta receta es tan sencilla como deliciosa. Si en realidad le quieren dar un toque diferente y distintivo, hay que entender bien el proceso de dorado de la mantequilla («browned butter»).

Hay que ponerla en un sartén claro para poder ver cómo va cambiando de color. Se deja a que se vaya poniendo de color dorado claro y cuando las partículas de los sólidos que se ven en el fondo se ponen de color café más oscuro ya está lista para poner el salmón.

El salmón lo pueden poner con o sin piel. De preferencia usen limón amarillo pero si no encuentran pues del normal, solo que tiene un sabor más ácido y puede llegar a amargar.

Ingredientes:

- 4 Filetes de salmón con piel.
- 4 Cucharadas de mantequilla (de preferencia con sal).
- 1 Cucharada de ralladura de limón (de preferencia limón amarillo).
- 4 Cucharadas de jugo de limón (de preferencia amarillo).
- 1 Cucharada de perejil picado (opcional).
- Sal de mar.
- Pimienta negra molida.

Procedimiento:

Poner sal y pimienta a los filetes de salmón por ambos lados.

En un sartén de fondo claro (para ver el cambio de color) poner la mantequilla a dorar, hasta que cambie a un tono café claro y las partículas de sólidos que se quedan en el fondo, se vean color café oscuro.

Ya que doró la mantequilla, poner los filetes de salmón, primero del lado de la carne (no de la piel) y dejarlos a que se cuezan por 3 o 4 minutos (depende del grueso del filete). Voltear y dejar 2 a 3 minutos por ese lado.

Un minuto antes de sacarlos, agregar el jugo de limón y la ralladura. Con la cuchara chorrear por encima de los filetes, mientras se terminan de cocer antes de sacarlos.

Transferir los filetes a un platón, bañarlos con la salsa de mantequilla al limón que quedó en el sartén y espolvorear con el perejil picado y más pimienta negra al gusto.

Servir inmediatamente.

¡BUEN PROVECHO!