

Salmón en Costra de Pistache con Salsa Teriyaki



Ingredientes:

- 1 kg salmón
- 1 clara
- 1 T pistache molido

Para la salsa teriyaki:

- 1/3 T salsa soya
- 1/3 T vinagre balsámico ó de vino tinto.
- 1/3 T azúcar moscabada
- 3 C aceite de ajonjolí/sésamo/cacahuete
- 2 hojas de laurel secas
- C/s romero seco
- 4 dientes de ajo

Equipo:

- Sartén
- Charola para hornear

1



Precalentar 180 C.
Colocar el salmón en una charola para hornear sobre un tapete de silicon o en papel para hornear.

2



Batir con un tenedor la clara hasta que obtengas espuma.

3



Barnizar con la clara con ayuda de una brocha el salmón. (Si lo deseas puedes agregar un poco de sal por debajo de la clara). Hornear a 180 C por 15 min.

4



En un sartén agregar la salsa de soya, vinagre, azúcar moscabada, aceite de ajonjolí, laurel, romero, los dientes de ajo y piel de naranja. Dejar reducir por 10 minutos a fuego bajo (o hasta que cubra la cuchara)

5



Opcional, retirar la piel por debajo y servir.

6



Acompañar con Salsa Teriyaki y un arroz blanco.

6 - 8 porciones - 1 hr