



SALMON A LA NARANJA CON GUACAMOLE

Ingredientes (para 2 personas):

- ☐ 4 tajadas de salmón limpio
- ☐ 8 lonchas de bacon
- ☐ 3 cucharadas de zumo de limón
- ☐ 150 ml zumo de naranja
- ☐ ¼ cucharadita de jengibre en polvo
- ☐ ¼ cucharadita de ajo en polvo
- ☐ 50 g miel
- ☐ Sal, pimienta negra

Para el guacamole

- ☐ 50 g cebolla
- ☐ ½ tomate maduro
- ☐ 1 aguacate
- ☐ Cilantro al gusto
- ☐ Sal, pimienta negra

Elaboración:

1. Cortar el lomo de salmón sin piel ni espinas en trozos de unos 4-5 cm de ancho.
2. Envolver el centro de cada tajada con dos lonchas de bacon ligeramente superpuestas (y dejar el cierre en la parte inferior).
3. Sazonar con sal por ambos lados y con pimienta negra recién molida solo por uno y colocar en una bandeja de horno engrasada con aceite de oliva.
4. Hornear a 200°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 10 minutos.
5. Preparar la salsa de naranja poner en un cazo a fuego medio el zumo de limón, la miel, el zumo de naranja, el ajo y el jengibre en polvo y llevar a ebullición.



6. Remover frecuentemente y añadir un chorrito de salsa de soja justo antes de retirar del fuego. Debe tener la textura del almíbar.
7. Salsear toda la superficie del pescado y hornear nuevamente a la misma temperatura durante 5 minutos más.
8. Para realizar el guacamole poner en un bol la carne de un aguacate maduro y aplastar con un tenedor hasta reducir a puré.
9. Incorporar la cebolla rallada (o picada en brunoise muy pequeña) y el tomate rallado (o cortado en concassée) y mezclar.
10. Agregar cilantro fresco picado al gusto y sazonar con sal y pimienta negra recién molida.
11. Dejar tal cual o triturar con túrmix para darle una textura más homogénea y sin grumos.
12. Servir el salmón caliente con la salsa de naranja, acompañado de una quenelle de guacamole y una rodaja de limón ¡¡ ESPECTACULAR!!