



Salmón al vinagre de módena

Ingredientes

- 4 trozos de salmón
- 1 cebolleta
- 2 hojas de laurel
- 12 espárragos triqueros
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de vinagre de módena
- 3 cucharadas de aceite virgen
- 1 limón
- 1 cucharada de maizena
- sal y pimienta.

Preparación

Cocer los espárragos con agua y un poco de sal .

Dejarlos al dente y reservar el agua .

En una sartén rehogar la cebolla y el ajo picados con aceite .

Añadir: el vinagre, un poco del caldo de los espárragos y el laurel .

Cuando comience a hervir meter los trozos de salmón salpimentados, 2' por cada lado .

Sacar y reservar .

Dejar reducir la salsa y la ligarla con maizena disuelta en agua .

Cuando la salsa haya espesado, rociar por encima del salmón .

Decorar con los espárragos y una rodaja de limón .

.