

Salmón Confitado con Gulas. Receta.

El salmón es un pescado delicioso pero al cocinarlo a la plancha o al horno tiende a quedar algo seco si no le damos el punto justo. En esta receta vamos a ver una técnica diferente: "el confitado". Consiste en cocinarlo en aceite y despacito después de marcarlo. Así conseguiremos cocinar un salmón más meloso y jugoso.



Ingredientes para 4 personas:

- 800 gr de salmón (En cuatro filetes de 200 gr sin espinas pero con piel).
- 100 gr de aceite de oliva suave (Medio vaso de agua).
- 200 gr de gulas
- 15 gramos de pimentón (Una cucharada sopera).
- Un poco de sal.

Elaboración:

1- Para esta receta vamos a necesitar nada más que dos sartenes, una con poquito aceite para sellar el pescado y otra con dos dedos de aceite para confitarlo. Lo primero que debemos hacer es repartir el aceite:

En la primera añadimos dos cucharadas de aceite y la ponemos a fuego fuerte.

En la segunda vertemos el resto del aceite y lo ponemos a calentar a fuego flojo.

2- Mientras se van calentando nuestras sartenes añadimos sal al salmón y cuando empiece a humear la sartén con poquito aceite marcamos el pescado por la cara que no tiene piel, dejamos que se dore unos dos minutos y lo colocamos en la otra sartén dándole la vuelta. (Es decir con la piel para abajo.)

3- Ya tenemos todo el salmón cubierto de aceite en una sartén a fuego flojo Mantenemos el fuego y lo dejamos que se confite durante 15 minutos.

4- Mientras, aprovechamos que tenemos la otra sartén a fuego fuerte (con poco aceite y con todo el juguito que nos ha soltado el salmón al marcarlo) para saltear las gulas durante un minuto. Tiempo justo para que se calienten y cojan el saborcito del aceite y del salmón.

5- ¡Ya tenemos todo listo! Repartimos las gulas en los platos, colocamos encima las raciones de salmón bien escurridas y espolvoreamos el pimentón por encima.