



Salmón con salsa de champiñones

2 Filetes de salmón gruesos

300 gr de Champiñones

1 Cebolla mediana partida en brunoise

2 Dientes de ajo cortado en trozos pequeños

1 Taza y media de nata o crema de leche

Ensalada de hojas

Aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto

Pimienta negra al gusto

1- Lavamos los champiñones y los partimos en láminas finas.

2- En una sartén con aceite de oliva virgen extra pochamos la cebolla y los ajos hasta que estén dorados.

3- Añadimos los champiñones a la sartén y cocinamos. Salpimentamos y bajamos el fuego

4- Agregamos la nata o crema de leche. Dejamos que se cocine suavemente durante 10 minutos aproximadamente.

5- En una plancha caliente añadimos unas gotas de aove cocinamos a fuego medio los filetes de salmón (previamente salpimentados). Tapamos para que se cocinen bien dándoles la vuelta pasados 5 minutos. El tiempo dependerá del punto al que nos guste el salmón a cada uno.

6- En una fuente ponemos el salmón, la salsa de champiñones y la ensalada de hojas que hayamos seleccionado. Teniendo siempre en cuenta que el salmón y la salsa estén calientes.