

Salmón al whisky, una propuesta fácil y sabrosa

Ingredientes

INGREDIENTES:

- 200-250 gr. de salmón fresco
- 1 cucharada de aceite oliva
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta
- Salsa Perrins
- Tabasco
- Medio puerro
- 1 espárrago triguero
- 50 ml de whisky
- 150-200 gr. de nata
- 1 cucharada de tomate frito
- 6 gambas

Desde la malagueña zona de la Axarquía, el [Caserío de las Monjas](#), un restaurante que reúne en su oferta gastronómica **las raíces de la cocina vasca con la recetas tradicionales andaluzas**, comparte con nosotros un plato tan sabroso como original: **salmón al whisky**.

ELABORACIÓN:

- Para esta receta utilizaremos el lomo del salmón, bien limpio de espinas, y dividido en dos o tres porciones.
- Saltearemos el salmón a fuego medio en una sartén con el aceite, el puerro picado, el espárrago cortado en trozos pequeños y todo ello sazonado con sal y pimienta.

- Antes de que el salmón esté hecho del todo se le añade el whisky y se "flambee" con mucho cuidado, ya que al acercar la llama se producirá un fuego que durará unos pocos segundos.
- Cuando se apague el fuego, añadimos un poco de salsa Perrins, unas gotas de Tabasco, el tomate frito, la nata y las gambas. Éstas las añadimos al final para que no se cocinen en exceso.
- Se deja a fuego lento para que se espese la salsa y se integren todos los ingredientes.

PRESENTACIÓN:

- Emplatamos con la salsa por encima.
- Si lo deseáis, podéis poner unas verduritas a la plancha de acompañamiento, como calabacín, berenjena, zanahoria o incluso otro espárrago triguero.