



## Salmón teriyaki con albahaca y rúcula

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 400 g de *Salmón*
- 1/2 Ud. de *Cebolla*
- *Salsa teriyaky*
- 1 Cucharada(s) de *Albahaca*
- 1 Puñado(s) de *Rúcula*
- *Vino blanco*
- 1 Cucharadita(s) de *Harina*

### Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Primero cortaremos la cebolla en juliana y la reservaremos. A continuación prepararemos el salmón. Primero le sacaremos la piel con cuidado con la ayuda de un cuchillo bien afilado. Una vez hecho esto lo cortaremos a daditos pequeños.

Paso 2 - Preparar la salsa

Hoy en día podéis obtener la salsa teriyaki en muchos supermercados, pero nunca tiene la misma espesura y sabor que la del restaurante o la que podríamos obtener preparando nosotros mismos, pero esta opción es un poco laboriosa. Os voy a explicar una manera simple de obtener una salsa mas sabrosa y espesa a partir de la salsa que compréis.

- En una cazuelita ponemos un poco de aceite y sofreímos bien la cebolla con un chorrito de vino blanco, hasta que este bien caramelizada.
- Ahora añadimos la salsa y la harina. Es importante removerlo todo el rato con agilidad, hasta que se disuelvan todos los grumos de harina y consigamos una salsa mas espesa.

Paso 3 - Saltear el salmón

Podemos saltear el salmón con un poquito de aceite de oliva en un wok o una paella. Para mi gusto no hay que hacerlo demasiado.

Una vez veamos que ya esta doradito añadimos la albahaca, que en mi caso la tenia congelada con aceite, pero podéis usar albahaca fresca o comprar albahaca en tubo, y lo mezclamos bien.

Y para terminar añadiremos la salsa teriyaky que hemos preparado y lo mezclamos bien.

Paso 4 - Emplatar



## Recetus - Salmón teriyaki con albahaca y rúcula

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

Ya solo nos queda emplatar el plato, simplemente pondremos una base de salmón y encima la rúcula fresca. Lo aliñamos con un chorrito de aceite de oliva y ya tenemos un fantástico plato Japonés con un toque mediterráneo.

**Nota:** si queréis hacer un plato mas tradicional simplemente sacad la albahaca y la rúcula y listo.