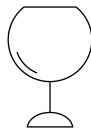


SALMÓN ASADO A LA SARTÉN Y AL HORNO CON GASTRIQUE DE TORONJA



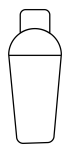
INGREDIENTES

- Filete de salmón de 8 onzas
- 1/4 a 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 a 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/4 taza de aceite de maíz o de cacahuete,
para dorar
- 2 tazas de azúcar
- 3/4 taza de vinagre de jerez añejado
- 1/4 taza de agua
- 1/2 taza de Saborizante de Toronja Monin



GLASSWARE

- 16 Culinario



PREPARACIÓN

1. SALMÓN ASADO EN SARTÉN Y HORNO
2. Precalentar una sartén de hierro fundido o una sartén de fondo grueso a fuego medio alto.
3. Sazone generosamente el salmón con sal y pimienta, dando palmaditas para asegurarse de que el condimento se adhiera.
4. Agregue el aceite a la sartén precalentada e inmediatamente coloque el salmón con la

- piel hacia abajo en la sartén.
5. Dore el salmón hasta que esté recién cocido, aproximadamente 3 minutos por cada lado.
 6. Retire de la sartén y escurra sobre un papel de cocina.
 7. Sirva rociado o pintado con gastrique de Toronja.
 8. GASTRIQUE DE TORONJA
 9. Combine el azúcar, el vinagre de jerez y el agua en una olla mediana pesada.
 10. Caliente a fuego medio, revolviendo de vez en cuando hasta que la mezcla hierva.
 11. Baje el fuego y lleve a una leve ebullición durante aproximadamente 5 minutos para reducir.
 12. Retire la sartén del quemador y enfríe a temperatura ambiente (aproximadamente 90 minutos).
 13. Agregue y bata lentamente el Saborizante de Toronja Monin hasta alcanzar la consistencia deseada.
 14. Use de inmediato o guarde en el refrigerador.
 15. Deje que el glaseado vuelva a estar a temperatura ambiente antes de usar.
 16. Rocíe o pinte pollo, cerdo o salmón a la parrilla.
 17. RINDE: aproximadamente 3 tazas