

Lomos de Salmón a la Bearnesa

La bearnesa es una salsa emulsionada a base de mantequilla y yema de huevo usada en la cocina francesa para acompañar carnes. Hoy, el maestro Mario Sandoval nos muestra su particular forma de prepararla y de combinarla en un ligero y sabroso plato de pescado. ¡Conozcamos sus trucos!



Ingredientes:

- 200 g lomo de salmón
- 3 tomates
- 500 g mantequilla Lurpak
- 5 yemas de huevo
- Estragón y vinagre
- Aceite
- Sal

Preparación:

1/ Clarificar la mantequilla. Para ello se calienta hasta que se separa en dos fases. Tomamos la parte clara y dejamos el sedimento de suero.

2/ Marcar el salmón y ponerlo al horno 5 minutos a 180°

3/ Empezar a calentar las yemas a fuego muy suave y revolver. Añadir el vinagre y el estragón. Seguir revolviendo y añadir la mantequilla clarificada y una pizca de sal.

4/ Sirve el salmón con la salsa bearnesa y un poco de tomate.



Consejos:

Cuando prepares la salsa hazlo siempre a **fuego muy lento** y revolviendo sin parar. Lo mejor es que antes ponerte a hacer la salsa dejes el resto de cosas preparadas para que no tengas que ocuparte de otras cosas y una vez terminada la salsa puedas sentarte a la mesa.

Para mantener la jugosidad del salmón al cocinarlo en el horno, **lo marcamos por las dos caras en la sartén.**