

Brocheta de Salmón Noruego con frutos secos y parmentier de patata

Ingredientes (4 raciones)

720 g de Salmón Noruego sin piel ni espinas
4 cucharadas de cacahuets (u otro fruto seco) tostado y picado
4 patatas grandes
4 cucharadas de queso crema
1 vaso de nata líquida para cocinar
Sal
Pimienta negra molida al gusto

Elaboración

Pelamos y lavamos las patatas. Cocerlas y prepararlas en puré con la nata y el queso. Remover hasta obtener una mezcla melosa. Añadir sal y pimienta al gusto.
Cortamos el Salmón Noruego en dados de 30 gr y rebozamos con los frutos secos.
Montar de tres en tres en las brochetas. Asar en parrilla y servir con el parmentier.