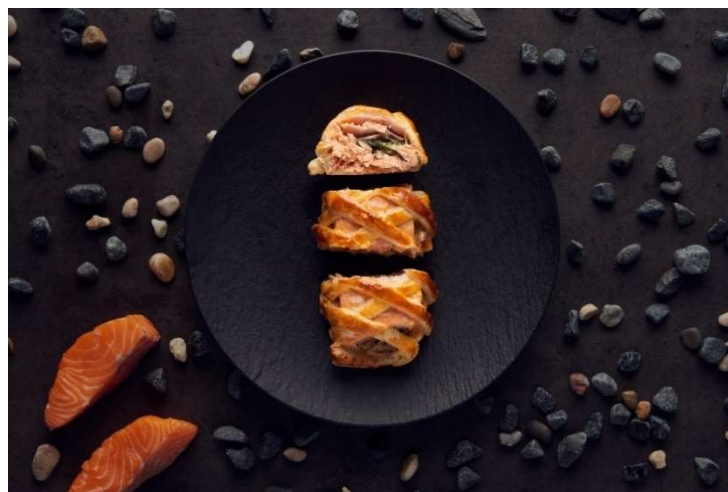


## SALMÓN AL HORNO CON SETAS SHITAKE, TIRABEQUES Y LANGOSTINOS



El salmón noruego se cría en las frías aguas de los fiordos noruegos de forma sostenible. Es un pescado rico, saludable y fácil de preparar de muchas formas, por eso se ha convertido en el pescado favorito de los españoles.

Te proponemos una idea de **Salmón al horno**.

### Ingredientes:

2 lomos de salmón noruego limpio, sin piel ni espinas de unos 200 gramos  
2 láminas de hojaldre  
200 g de langostinos crudos  
30 g de harina  
1 yema de huevo  
400 ml de leche de soja  
150 g de setas shitake  
100 g de tirabeques  
30 g de cebolla  
30 g de queso rallado  
Aceite de oliva, sal y pimienta

### Elaboración:

Primero pelamos y limpiamos los langostinos, troceamos y reservamos. Cortamos las setas y la cebolla en juliana fina, y en una sartén con un poco de aceite salteamos las verduras, añadimos los tirabeques y los langostinos, salpimentamos al gusto y retiramos.

En la misma sartén incorporamos la harina y tostamos, añadimos la leche de soja poco a poco y hacemos una salsa, incorporamos las verduras salteadas junto con los langostinos y el queso rallado. Reservamos.

Precalentamos el horno a 190° y en una bandeja de horno con papel para hornear incorporamos un poco de aceite de oliva. Colocamos 1 plancha de hojaldre y colocamos el salmón cortado en láminas, rellenamos con las verduras y encima la otra plancha de hojaldre previamente cortado con el rodillo especial de enrejado. Recortamos el sobrante, presionamos bien los bordes y pintamos con la yema de huevo. Horneamos unos 18 minutos y servimos.