

SALMÓ AL CAVA

Ingredients per 2 persones:

4 trossos de salmó
½ ceba
6 xampinyons
200 ml de cava
200 ml de brou de peix o de fumet de peix
200 ml de nata
Cibulet (*cebollino*)
Anet (*eneldo*)
Sal i pebre



Preparació:

Salpebra el salmó i marca'l pels dos costats a una pella. Guarda'l per després. A la mateixa pella, escalfa la ceba i els xampinyons laminats, afegeix-hi el cava i el brou i deixa-ho bullir per tal de que s'evapori l'alcohol. Fica-hi després la nata i l'anet deixant-ho bullir fins que espessi. Per últim posa-hi el cibulet picat. Acompanya-ho amb unes verdures fetes al vapor saltejades amb unes gotes d'oli.

