

# Receta del día

## Egureko errezeta

#Anaitasequedaencasa

#Anaitaetxeangelditzenda

### SUQUET DE SALMÓN

#### INGREDIENTES

- 1.- 400 gr de salmón
- 2.- 2 cebollas
- 3.- 2 zanahorias
- 4.- 3 dientes de ajo
- 5.- 1 kl de patatas
- 6.- 200 gr de tomates frescos
- 7.- 1 rebanada de pan frito
- 8.- 5 almendras
- 9.- 200 ml de vino blanco
- 10.- 1 l de caldo de pescado
- 11.- Sal
- 12.- Aceite

#### ELABORACIÓN

**PASO 1.** Escaldar los tomates un minuto para después pelarlos y despepitarlos.

**PASO 2.** Picar finamente la cebolla, la zanahoria y el tomate pelado; y los rehogamos 10 minutos.

**PASO 3.** Añadimos el vino blanco y dejamos hervir 5 minutos.

**PASO 4.** Incorporamos las patatas chascadas y sofreímos todo 5 minutos. Cubrimos con el caldo de pescado y dejamos hirviendo hasta que se cocinen las patatas. Cuando las patatas están hechas, se añade el salmón cortado en dados totalmente limpio.

**PASO 5.** Dar un hervor, rectificar de sal y añadir el majado de ajo, pan y almendras, los tres previamente tostados en sartén.



SEDENA, S.L.