

COCINANDO

COMO

UN

BANQUETERO



- 284 páginas  
textos en español  
\$1,000
- El libro cuenta con las siguientes secciones:
  - \_ bebidas y cocteles
  - \_ menús para comida, desayuno  
y cena de cada banquetero
  - \_ recetas para trasnochados
- Banqueteros invitados:
  - \_ Les Croissants
  - \_ Banquetes Mayita
  - \_ Ituarte Eventos
  - \_ Eduardo Kohlmann Banquetes
- Todas las ganancias serán donadas a  
Albergue La Esperanza y CONFE





PLATO FUERTE

## SALMÓN AL LIMÓN, CUSCÚS CON VERDURAS Y TOMATITOS HEIRLOOM

8 porciones ⌚ 35 min

### INGREDIENTES

**\_salsa de limón**  
la ralladura de 1 limón amarillo  
6 cdas. de mantequilla  
6 dientes de ajo triturados  
½ cda. de tomillo fresco picado  
1 l. de crema para batir  
el jugo de 1 limón amarillo  
1 cda. de perejil picado  
1 cda. de cebollín

**\_salmón**  
8 filetes de salmón con piel  
½ taza de aceite de oliva

**\_cuscús con verduras**  
9 tazas de cuscús  
1 l. de caldo de pollo  
50 g de mantequilla  
½ pimiento rojo  
½ pimiento verde  
5 echalotes  
1 cda. de aceite de oliva  
2 cdas. de sal refinada  
1 cda. de pimienta negra

**\_para servir**  
2 limones amarillos en gajos  
½ taza de jitomates heirloom  
½ de taza de aceite de oliva  
1 manojo de hierbas (perejil, albahaca o eneldo)

### PREPARACIÓN

#### \_salsa de limón

1. Blanquear la ralladura de limón tres veces y reservar.
2. En una cacerola, poner la mantequilla, el ajo triturado, el tomillo y la crema para batir. Cuando hierva, incorporar el jugo de limón, el perejil, el cebollín y la ralladura de limón. Retirar del fuego y reservar.

#### \_salmón

Cocinar el salmón con aceite de oliva en la plancha, dejando el lado de la piel al fuego hasta que se dore y el otro lado únicamente un minuto para obtener un término semicrudo. Reservar.

#### \_cuscús con verduras

1. Calentar el caldo de pollo.
2. Colocar el cuscús en un recipiente y verter en este el caldo de pollo hasta cubrir. Tapar con papel aluminio y dejar que el cuscús se hidrate durante 3 minutos. Una vez pasado el tiempo, agregar un poco de mantequilla y remover bien para separar los granos y obtener cremosidad.
3. Cortar los pimientos y los echalotes en cubos pequeños. Sofreír en aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta. Cocinar a fuego medio durante 15 minutos y retirar.
4. Incorporar las verduras al cuscús y mezclar perfectamente. Reservar para servir.

#### \_para servir

Hacer un espejo de salsa de limón y colocar encima una cama de cuscús con verduras. Colocar el salmón sobre el cuscús y coronar con gajos de limón y jitomates cherry en mitades, aderezar con aceite de oliva y decorar con hierbas.



