

WILLIAMS SONOMA

Fritatta de Salmón Ahumado

INGREDIENTES:

PREPARACIÓN:

FRITTATA

- 6 cdas de aceite de oliva
- 1pz poro
- 1 pz echalote
- 3 pz cebolla blanca picada
- 10 pz de huevo
- 1 taza de yogurt griego
- ½ taza de perejil fresco picado
- ½ taza de eneldo fresco picado
- 250 g de salmón ahumado picado
- 120 g de queso de cabra natural
- c/s de sal y pimienta

1. Calentar el aceite de oliva en una sartén de hierro fundido Le Creuset de 25 cm a fuego medio. Agregar el poro, echalote y cebolla y saltear durante 2 minutos o hasta que estén ligeramente translúcidas. Retirar las verduras y reservar.
2. En un bowl, cascar los huevos y agregar el yogurt, las hierbas, el salmón ahumado, el queso de cabra, las verduras previamente salteadas y sazonar con sal y pimienta. Batir ligeramente hasta que todos los ingredientes se incorporen.
3. En la sartén de Le Creuset nuevamente agregar aceite de oliva y verter el batido de huevo. Cocinar a fuego bajo/medio durante 8 a 10 minutos.
4. Transferir la sartén al horno (previamente precalentado a 180°C) y cocinar por 8 a 10 minutos más.
5. Sirva la frittata con salmón y hierbas adicionales y coronar con un poco de crema ácida.

ZANAHORIAS GLASEADAS

- 500g de zanahorias baby
- 2 cdas de mantequilla
- 2 cdas de miel Ceimayá
- 1 cda de jugo de limón
- c/s de pimienta negra
- 1/4 taza de perejil picado

1. En una cacerola mediana, hervir el agua y añadir sal.
2. Colocar las zanahorias y cocinar hasta que estén tiernas (de 5 a 6 minutos).
3. Escurrir las zanahorias y reservar.
4. En una sartén agregar mantequilla, miel y jugo de limón. Cocinar hasta que la consistencia sea un poco espesa, posteriormente agregar las zanahorias y cubrir con el glaseado.
5. Sazonar con sal y pimienta con perejil.



Ingresa a williams-sonoma.com.mx y encuentra más información de clases y promociones.