

## SALMÓN ALPINO CON PATATAS MACHACADAS

Ingredientes para cinco personas:

- Un filete de salmón sin espinas de 1kg
- 2 cebollas grandes
- 2 ajos
- 200 cc de vino blanco
- Sal
- Pimienta blanca
- Eneldo fresco o perejil
- 1 cucharada sopera de aceite
- 4 patatas medianas
- Una nuez de mantequilla



En una sartén ponemos el aceite y rehogamos la cebolla en aros, los ajos laminados y eneldo al gusto. A continuación ponemos el vino y lo dejamos cocer cinco minutos.

En una fuente de horno damos un poquito de aceite, colocamos el filete de salmón salpimentado y echamos por encima lo rehogado en la sartén.

Lo metemos en el horno, previamente precalentado a 180°C, y lo tenemos 15 minutos.

Para las patatas machacadas: cocemos las patatas en agua con sal, las escurrimos y las aplastamos con un tenedor (para que no queden muy homogéneas), mezclándolas con una nuez de mantequilla derretida y unas hojitas de eneldo para adornar.

¡Que aproveche!

Almudena