



LÁMINAS DE SALMÓN CON CÍTRICOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
200 gr lomo de Salmón
1/2 kg Sal gorda
100 gr Azúcar

Para la mermelada fresca:
1 Naranja
1 Pomelo
100 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Mezclamos la sal con el azúcar y cubrimos el salmón, dejando que repose durante 12 horas. Lo limpiamos y reservamos.

Para la mermelada fresca:

Pelamos el pomelo y la naranja. Picamos la peladura en juliana y la cocemos, a fuego suave durante una hora, con 50 gramos de azúcar y un poco de agua.

Para la reducción de cítricos:

Exprimimos la naranja y el pomelo en un zumo y lo ponemos al fuego añadiendo 50 gramos de azúcar. Dejamos que reduzca durante 10 minutos y lo reservamos.

Cortamos el salmón lo más fino posible y lo ponemos sobre el plato. Lo pintamos con la reducción de cítricos y colocamos la juliana por encima.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
90' + 12H



DIFICULTAD
8/10



SALUDABLE
7/10