

Dados de salmón marinado con falso risotto de calabacín

Dificultad:

fácil

Tiempo de Cocción

Para el salmón 24h, el resto del plato unos 25 min

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(Para 4 personas)

Para el salmón:

- 1 lomo salmón con piel pero sin espinas de unos 500g
- 2 kg sal gruesa
- 1 kg azúcar
- 1 manojo de eneldo

Para el plato:

- 1 calabacín
- 200gr parmesano rallado
- 100 ml vino blanco
- 100 ml caldo pollo
- 30 gr mantequilla
- sal
- pimienta
- aceite

/ Preparación

Para el salmón:

- Ponemos en un bol la sal, el azúcar y el eneldo cortado muy pequeño.
- Ponemos en una bandeja una capa de la mezcla y colocamos el salmón con la piel hacia arriba.
- Tapamos el resto con la mezcla y dejamos marinar durante 24 horas en la nevera.
- Pasado el tiempo, lavamos bien los restos de la mezcla.
- Cortamos el salmón en dados de 1'5 cm.
- Caramelizamos el salmón con un poco de azúcar y un soplete, como si fuera crema catalana.

Para el resto de ingredientes:

- Cortamos el calabacín en láminas y luego en tiras de un espesor aproximado de unos 0'5 cm.
- Cortar las tiras de 0'5 x 0'5 a 1 cm de largo creando unas piezas similares al arroz.
- Fundimos la mantequilla, seguidamente salteamos el calabacín, añadimos el vino hasta que se evapore, añadimos el caldo de pollo y dejamos reducir. Por último, echamos el parmesano rallado y dejamos que se derrita. Ligamos con el caldo.

Emplatado

- Emplatamos poniendo el falso risotto en medio y rodeándolo con el salmón.
- Decoramos los dados con unas puntas de eneldo.