

## Ensalada de salmón marinado y ahumado en casa



## Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: 50 Ml. Azucar: 200 grs.

Eneldo fresco: 1 Manojo Sal: 250 g

Naranja (zumo y ralladura): 1 Unidad Salmón con escama: 1 kg

## Para una ensalada

Aceite de oliva extra virgen: 15 Ml.

Cebolla confitada: 30 g

Huevo duro: 1 Unidad

Sal en escamas:

Salmón ahumado: 110 g

Vinagre de jerez:

Vinagreta primaveral: 25 g

## Preparación de la Receta

- 1. Abrir el **salmón** y quitarle la espina central y el resto de espinas con unas pinzas
- Mezclar la sal y el azúcar y la ralladura de la naranja
- Cubrir el salmón con la mezcla.
- Picar el eneldo fresco y espolvorear por encima
- Añadir el zumo
- 2. Tapar con film transparente, y lo dejamos otras 24 horas
- 3. Lavar el salmón y encender el la barbacoa con virutas de manzano y dejarlo ahumar 9 minutos en frío, sólo con el calor de las virutas, lo que buscamos es el aroma
- 4. Cortar en láminas y retirar la piel
- 5. Pondremos en la base del plato, las láminas de salmón, encima la cebolla confitada, el pomelo
- Tomates de diferente color y brotes con aceite, sal y pimienta y vinagre
- Rallamos sobre este el huevo duro
- Aliñamos con la vinagreta primavera y rallamos el *huevo* duro.