Ensalada de salmón y arroz

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Vinagre: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Arroz mezcla: 240 g
Cáscara de Lima: 1 Unidad
Coñac: 1 Chorrito
Tomate: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidad
Salmón: 300 g
Pimienta: A gusto
Aceite de oliva extra: Cantidad deseada
Azucar: 500 g
Ciboulette: Cantidad deseada
Eneldo fresco: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Sal gruesa: 500 g
Cascara de limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Colocamos el **salmón** en una mezcla de sal, azúcar, coñac, las cáscaras de las frutas y parte del *eneldo*
- Lo tapamos y lo dejamos marinando en la heladera durante un día entero
- Por otro lado, cocinamos el **arroz** en una *cacerola* con agua, sal y una hoja de *laurel* siguiendo las indicaciones del fabricante, durante 18-20 minutos
- Retiramos del fuego y enfriamos.
- Pasado el tiempo de marinado del *salmón*, lo lavamos para retirar el exceso de sal y lo secamos con ayuda de papel absorbente
- Cortamos el *salmón* en lonchitas al bies y reservamos.
- Después, picamos la *cebolla* y el *tomate* en *brunoise* y los condimentamos con *eneldo* fresco
- Mezclamos el *arroz* con la *cebolla* y el *tomate* y aliñamos con una vinagreta de aceite, *vinagre*, sal, pimienta y un poco de *eneldo* picado.

Para terminar

- Emplatamos la ensalada y unas lonjas de *salmón* y terminamos con un poco más de vinagreta sobre el *salmón*.
- Decoramos con *ciboulette* picado y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-salmon-y-arroz