

# 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

**Azúcar:** 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.