

Salmón curado con mayonesa de maracuyá

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 100 grs.

Pisco: 2 cdas.

Salmón rosado fresco: 600 g

Sal gruesa: 100 grs.

Eneldo fresco: 7 Ramas

BATATA: 1 Unidad

Mayonesa de maracuyá

Aceite De Maíz: 1/2 Taza

Jugo de maracuyá: 1 Taza

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Yema: 1 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Mostaza: 1 cda.

Salsa criolla

Aceite: 50 cc

Cilantro Picado: 2 cdas.

Tomate: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele la *batata* y córtela en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los cubitos de *batata* hasta que estén tiernos
- Una vez tiernos cuélelos y páselos por agua helada para cortar la cocción.
- Quite la piel de la penca de **salmón**
- Sazónelo con abundante sal de ambos lados, luego cúbralo con azúcar, presione con la mano para que se pegue y espolvoree con *eneldo*, coloque el *salmón* dentro de una bolsa con cierre hermético y por ultimo incorpore el pisco, cierre la bolsa quitando el aire del interior y reserve en la heladera durante 8 horas aproximadamente.

Mayonesa de maracuyá

- En una *cacerola* coloque el *jugo* de **maracuyá** junto con el azúcar, deje reducir a fuego mínimo.
- En un bowl coloque la yema de *huevo*, la *mostaza*, una cucharada de agua y una cucharada de la reducción de *maracuyá* tibia, bata con un batidor manual mientras incorpora en forma de hilo el aceite de maíz y luego el aceite de oliva, bata continuamente hasta emulsionar.

Salsa criolla

- Pele el *tomate* y córtelo en cubitos.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- En un bowl coloque el *tomate* junto con la *cebolla* y el *cilantro*, sazone con aceite de oliva y mezcle.

Armado

- Pasadas las horas de reposo del *salmón* lávelo bajo el agua y séquelo con un paño, luego córtelo en finas laminas.
- Acomode las *fetas* de *salmón* sobre una fuente plana.

Presentación

- Acompañe el *salmón* curado con la **mayonesa** de *maracuyá*, la *batata* y la salsa criolla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-curado-con-mayonesa-de-maracuya>