

# Salmón en papel de arroz con chips de kale al ajillo



## Ingredientes

**Láminas de papel de arroz:** 4 Unidades

**Huevo mediano batido:** 1 Unidad

**Kale o Col rizada (lavado y seco):** 150 g

**Aceite de oliva o aceite suave:** 3-4 Cucharadas

**Pimienta:** A gusto

**Lomos de salmón (150-180g cada uno) sin piel ni espinas:** 4 Unidades

**Semillas de sésamo blancas o negras:** 2 Cucharadas

**Dientes de ajo laminados finos:** 3 Unidades

**Sal (poco ya que la salsa de soja es salada):** A gusto

## Preparación de la Receta

- Coloca los lomos de **salmón** en un recipiente y *añade* la salsa de soja, una pizca de pimienta y 1 cucharada de aceite
- Mezcla suavemente para que se impregnen bien y deja *marinar* 15–20 minutos en la nevera.
- Separa las hojas de kale del tronco duro y córtalas en trozos medianos
- En un bol, mezcla el kale con el *ajo* laminado, 2–3 cucharadas de aceite, una pizca de sal y pimienta, masajeando ligeramente las hojas para que se repartan bien el aceite y el *ajo*.
- Coloca el kale en la cesta de la airfryer en una capa lo más uniforme posible
- Cocina a 150–160 °C durante 7–10 minutos, removiendo a mitad del tiempo, hasta que esté crujiente, pero sin quemarse ; retira y reserva.
- Hidrata cada lámina de papel de **arroz** sumergiéndola unos segundos en agua templada hasta que se ablande y colócala sobre una superficie limpia
- Trabájalas de una en una para que no se peguen entre sí.
- Escurre ligeramente los lomos de *salmón* de la *marinada* y colócalos sobre el centro de cada lámina de papel de *arroz*
- Dobla los laterales hacia dentro y enrolla formando un paquete bien cerrado, similar a un rollito.
- Coloca los paquetes de *salmón* sobre una bandeja o rejilla apta para airfryer
- Píntalos con *huevo* batido por toda la superficie y espolvorea semillas de *sésamo* por encima para que se adhieran bien.

- Precalienta la airfryer a 200 °C durante 3–5 minutos
- Introduce los paquetes de *salmón*, *añade* aceite pulverizado y cocina a 180 °C durante 8–10 minutos, hasta que el papel de *arroz* esté dorado y crujiente y el *salmón* hecho pero jugoso en el interior.
- Sirve cada paquete de *salmón* en papel de *arroz* acompañado de los chips de kale al ajillo
- Puedes añadir un chorrillo extra de soja o unas gotas de *limón* o lima justo antes de llevar a la mesa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-en-papel-de-arroz-con-chips-de-kale-al-ajillo>