Salmón marinado al jengibre + Carpaccio en ensalada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carpaccio en ensalada

Sal: A gusto
Tomates cherry: 10 Unidades
Piel de tomate frita:
Cebolla de verdeo picada: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: A gusto
Jugo De Lima: 2 cdas.
Hojas de cilantro: 10 Unidades
Palta: 1 Unidad

Salmón marinado al jengibre

Chile picado: 2 cdita.
Aceto balsámico: 1 Taza
Jengibre Picado: 1 cda.
Salsa de soja: 1 Taza
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Salmón rosado fresco: 500 g

Preparación de la Receta

Salmón marinado al jengibre

- Corte el **salmón** en láminas de 1cm de grosor, acomódelas en una fuente y agregue salsa de soja, aceto balsámico, **jengibre** picado, *ajo* picado y *chile* rojo picante picado, deje *marinar* durante una noche.

Carpaccio en ensalada

- Abra la *palta* al medio y córtela al momento de emplatar en finos gajos.
- Corte los tomates cherry en rodajas al bies.

- Prepare una vinagreta, coloque en un bowl la *cebolla* de verdeo, las hojas de *cilantro* aceite de oliva, *jugo* de lima y sal, mezcle y reserve.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo quite las postas de *salmón* y cuele la *marinada*. En una sartén caliente con aceite de oliva saltee unos minutos los ingredientes sólidos de la *marinada* (ajo, *chile* y jengibre), luego incorpore el líquido de la *marinada* y deje reducir a fuego mínimo.

Presentación

- Sobre una fuente acomode en hilera y superponiendo los gajos de *palta*, encima y en el medio acomode una hilera de rodajas de tomates cherry y sobre estas coloque las laminas de *salmón* marinado, condimente con la vinagreta y salsee con la reducción de la *marinada*.
- Decore con piel de *tomate* frita.

Tips :

- **Jengibre** : su nombre viene de sánscrito “sinabera” que significa “formado como un cuerno”.
- Las variedades más caras y de mayor calidad generalmente proceden de India, Australia y Jamaica.
- **Palta** : proviene del palto, un árbol milenario propio de un clima mediterráneo.
- Su origen se sitúa en Centroamérica, mas precisamente en México.
- Aporta magnesio, potasio, hierro y es baja en sodio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-marinado-al-jengibre-carpaccio-en-ensalada