

Salmón marinado, manzanas verdes y vinagreta de pistache



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de salmón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Albahaca: 5 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Cascara de limon: 1 Tira

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Azucar: 30 grs.

Cascara de naranja: 1 Tira

Badiana en polvo: Una pizca

Menta: 10 Hojas

Manzana cuadrada

Clorofila: 1 cda.

Acido ascórbico: 3 g

Manzanas verdes: 2 Unidades

Queso pepinillo

Crema lyncott: 20 cc

Pepinillos: 40 g

Cebolla: 70 g

Queso Crema: 230 grs.

Vinagreta de pistache

Pistachos: 100 grs.

Vinagreta de jerez: 50 cc

Guindilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte las cáscaras de *naranja* y *limón* en fina juliana.
- Mezcle la sal con el azúcar.

- Acomode el *lomo* de **salmón** sobre una fuente, cubra con las cáscaras de *naranja* y *limón* y espolvoree con la sal con azúcar, frote sobre el *lomo* y luego incorpore la badiana en polvo, pimienta, las hojas de *menta* y *albahaca* rotas con las manos y agregue el *jugo* de *limón* y *naranja*, coloque encima una fuente y sobre esta un peso, deje reposar en el refrigerador durante 12 horas.

Queso de pepinillo

- Pele y pique finamente la *cebolla*.
- Pique en *brunoise* los pepinillos.
- En un bowl coloque la *cebolla*, el *pepinillo*, el queso *crema* y la *crema*, mezcle bien y reserve.

Manzana cuadrada

- Pele las manzanas.
- Corte las manzanas en cuadrados regulares, colóquelos en un bowl y agregue la clorofila.
- En otro recipiente con un litro de agua disuelva el ácido ascórbico, luego incorpore la piel de las manzanas y deje reposar durante 2 minutos, pase las pieles por un extractor de *jugo* y vierta el *jugo* obtenido sobre los cuadrados de *manzana* con clorofila.

Vinagreta de pistache

- Abra la *guindilla* al medio, deseche las semillas y las nervaduras y córtela en juliana.
- Tueste los pistaches y píquelos groseramente.
- En un bowl coloque la juliana de *guindilla*, los pistaches tostados y la vinagreta de jerez, mezcle.

Armado

- Pasadas las horas de reposo del *salmón* retire del refrigerador, quite la *marinada* y corte el *lomo* en finas *fetas*.

Presentación

- En el plato de presentación sirva tres pequeñas bolitas de queso de *pepinillo*, envuelva cada una con una feta de *salmón* marinado y acomode al lado un cuadradito de *manzana*.
- Salsee con la vinagreta de pistache y decore con tallos de *salicornia*.
- Acompañe con vino blanco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-marinado-manzanas-verdes-y-vinagreta-de-pistache>