

# Taboulé de centolla y salmón marinado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Burgol

**Aji verde picado:** 1/2 Unidad

**Ciboulette picado:** 6 cdas.

**Burgol:** 200 g

**Caldo De Ave:** 300 cc

**Palta picada:** 1 Unidad

**Tomillo:** 3 Ramas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Mayonesa:** 3 cdas.

**Tomate picado:** 2 Unidades

### Centolla

**Sal:** A gusto

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Centolla:** 300 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

### Salmón marinado

**Cognac:** 20 cc

**Sal de mina:** Cantidad necesaria

**Sal gruesa:** 1 k

**Eneldo:** 5 grs.

**Salmón:** 1 1/2 k

**Salsa de soja:** 1/4 Taza

**Cilantro:** 10 Cantidad necesaria

**Azucar:** 30 grs.

**Ciboulette:** 10 g

**Perejil:** 10 g

**Ceste de limón:** 1 Unidad

### Salsa de azafrán

**Crema:** 300 cc

**Vino Blanco:** 20 cc

**Caldo De Ave:** 30 cc

**Azafrán:** 1 Una pizca

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Varios

Fideos fritos: 6 Unidades

Aceite de hierbas: A gusto

Hojas verdes: 60 g

## Preparación de la Receta

### Burgol

- En una olla ponga a calentar el caldo de ave y condimente con sal, pimienta y *tomillo*.
- Una vez que hierba vierta el burgol
- Mezcle.
- Retire, tape la olla y deje que hidrate durante 10 minutos.
- Luego coloque en un bowl y lleve a Baño Maria invertido.
- Coloque la *palta* picada en *jugo de limón* hasta su uso.
- Una vez frío añada el *ají*, el *ciboulette*, el *tomate*, la *palta* y la *mayonesa*.
- Mezcle hasta ligar los ingredientes.
- Condimente con sal.

### Salsa de azafrán

- En una olla coloque el *azafrán* hasta tostar.
- Luego añada el vino blanco y el caldo de ave
- Una vez que hierva agregue la *crema*
- Deje reducir.
- En un bowl coloque la salsa y lleve a Baño Maria invertido

### Salmón marinado

- Coloque en una placa azúcar, ceste de *limón*, *ciboulette*, *perejil*, *cilantro*, el *eneldo*, la salsa de soja y el cognac.
- Luego coloque el **salmón** sobre las hierbas con la piel hacia arriba.
- Vierta sobre este la sal gruesa y la sal de mina hasta cubrir.
- Tape con film y lleve a la heladera durante 24 horas.
- Limpie la sal y las hierbas del *salmón* con las manos.
- Lave con agua y seque.
- Corte el *salmón* en *fetas*.

### Centolla

- En un bowl coloque la **centolla**, añada *jugo de limón*, sal y aceite de oliva
- Reserve.

## Armado

- En los extremos de una fuente coloque un timbal de burgol.
- Luego sobre uno de ellos añada la *centolla*, y en el otro una roseta de *salmón*.
- En el centro de los timbales vierta una línea de salsa de *azafrán* y aceite de hierbas.

## Presentación

- Decore con fideos fritos, aceite de hierbas y un bouquet de ensalada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/taboule-de-centolla-y-salmon-marinado>