Tapas de Verduras al Grill y Gravlax de Salmón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan artesanal: 1 Pieza
Rebanadas de pepino: c/n
Queso de oveja añejo: c/n

Aderezo de aceituna con café

Anchoas: 2 Filetes
Aceite De Oliva: 100 miliitros
Alcaparras: 30 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Aceitunas verdes sin hueso: 120 Gramos
Café molido: 1 cda

Aderezo de queso

Almendras: c/n
Leche: 100 miliitros
Pimienta: c/n
Queso Crema: 90 Gramos
Sal: c/n
Romero: 1 Rama
Pistachos: c/n
Queso de Cabra: 90 Gramos

Aliño de hierbas

Aceite De Oliva: 200 miliitros
Eneldo: 1 Rama
Limon: 1 unidad
Sal: c/n
Menta: 1 Rama
Pimienta: c/n

Gravlax de salmón

Azucar: 500 Gramos
Enebro: 1 Pizca
Eneldo fresco: c/n

Clavo De Olor: 3 Unidades
Jugo de Limón: 20 miliitros
Lonja de salmón: 1 unidad
Pimienta gorda: 1 Pizca
Sal de grano: 500 Gramos
Vinagre: 20 miliitros
Vodka: 20 miliitros

Verduras al grill

Cebolla cambray: 5 Unidades
Berenjena baby: 6 Unidades
Elote baby: 5 Unidades
Hongos Shitake: 3 Unidades
Pepinillo: 5 Unidades
Zanahoria baby: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Gravlax de salmón

- En un tazón mezclar sal, azúcar, pimienta gorda molida, clavo de olor molido, *eneldo* picado y enebro molido añadir *vinagre*, vodka y *limón*.
- Cubrir la *lonja* de **salmón** con esta mezcla y dejar reposar 12 horas.
- Una vez reposado retirar la costra del *salmón* y cortar en lonchas, reservar.

Verduras asadas

- Cortar los vegetales y asarlos en el grill sin aceite, reservar.

Aderezo de queso

- En un tazón colocar el queso de cabra y romper, añadir sal, pimienta, pistaches, almendras fileteadas y leche para ir suavizando.
- Agregar el queso *crema* mezclar, añadir *romero* picado, reservar.

Aderezo de aceituna con café

- En un procesador colocar las aceitunas sin *hueso*, *ajo*, anchoas, *alcaparras* y *café* molido.
- Añadir aceite de oliva pausadamente hasta obtener un pasta, reservar

Aliño de hierbas

- En un tazón mezclar ingredientes.

Tapas

- Cortar el pan y *dorar* un poco, untar con el aderezo de queso colocar encima lonchas de *salmón* o verduras asadas, agregar el *aliño*.

Para decorar

- Pepino en rodajas encima del *salmón* y queso rallado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapas-de-verduras-al-grill-y-gravlax-de-salmon