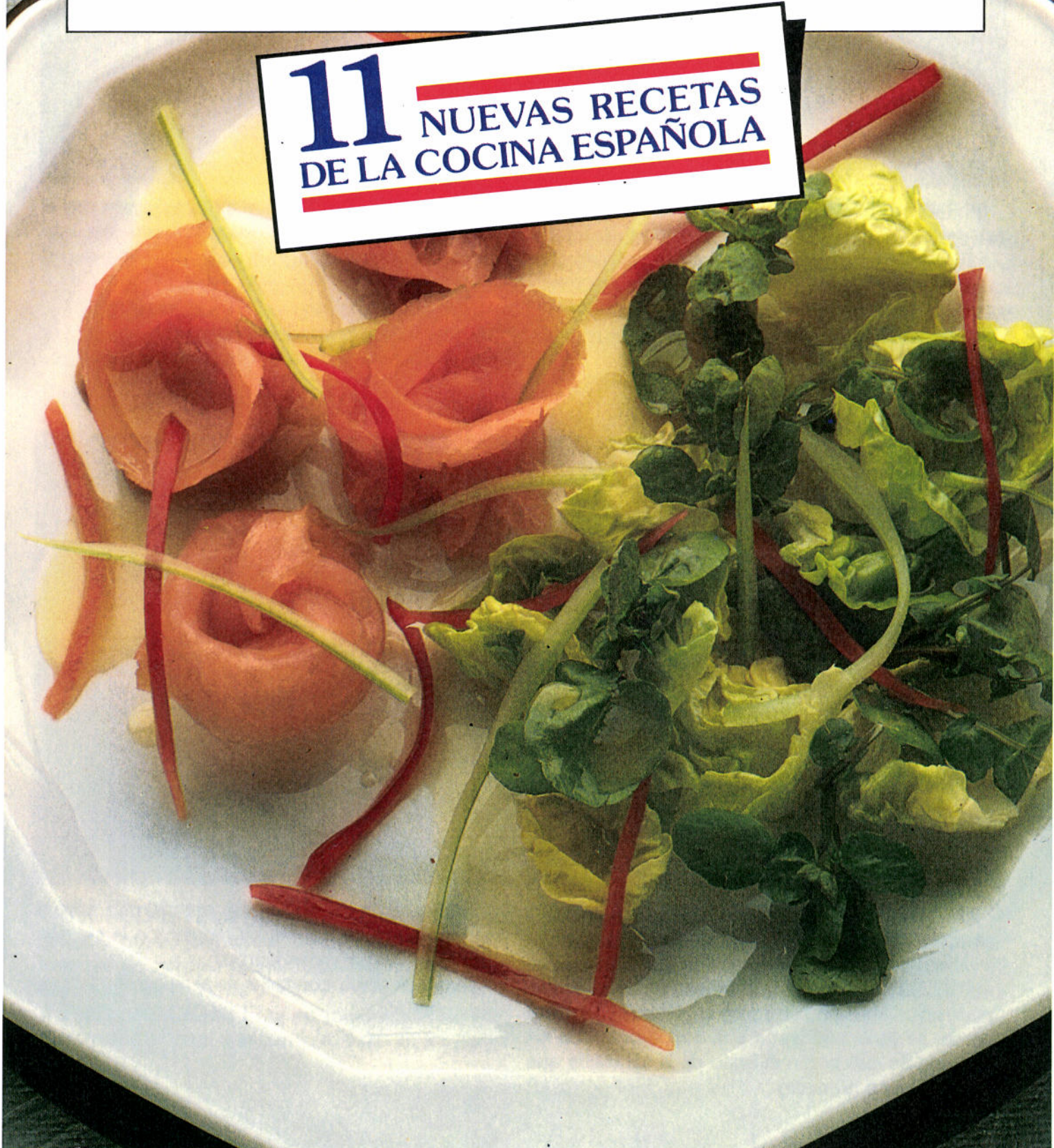




SALMON NORUEGO

Tu alta cocina. Sencillamente

11 NUEVAS RECETAS
DE LA COCINA ESPAÑOLA



SALMON NORUEGO CON VERDURAS



INGREDIENTES (para 6 personas): 1 cola de salmón noruego de 2 Kg. aproximadamente, 3 puerros, 3 zanahorias, 1 rama de apio, perejil, limón, aceite, vino blanco y vinagre.

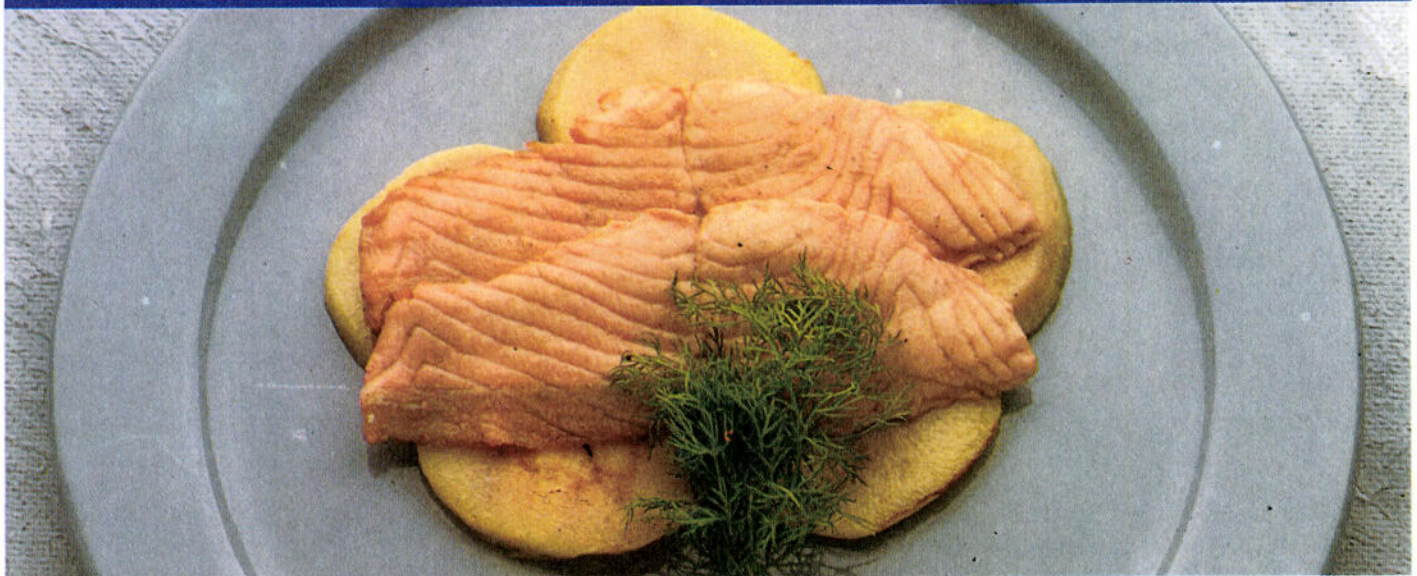
PREPARACION: Una vez limpio el salmón, se coloca sobre un paño blanco en el que se ha puesto un lecho de verduras partidas, se sazona y se

envuelve bien con el paño atándolo con hilo.

Se cuece en caldo de salmón con un chorrillo de aceite, vino blanco y vinagre, durante 20 min. más o menos.

Una vez hecho, se retiran las verduras y se sirve con la salsa que más guste.

FILETES DE SALMON NORUEGO CON MANZANAS



INGREDIENTES (para 4 personas): 1 Kg. de salmón noruego fresco, 300 gr. de manzanas reinetas en ruedas, mantequilla, harina, zumo de limón, perejil, pimienta y sal.

PREPARACION: Freir en mantequilla las ruedas y colocarlas en una bandeja. Sazonar los filetes

de salmón, echar pimienta y rociar con zumo de limón al gusto, pasarlos por harina y freirlos en la mantequilla que quedó de las manzanas; colocar encima de las manzanas, espolvorear con perejil y meter al horno durante 3 ó 4 minutos.

SALMON NORUEGO AL CAVA



INGREDIENTES (para 4 personas): 4 rodajas de salmón noruego, 1/2l. de cava, mantequilla y sal.

PREPARACION: Se colocan las rodajas de salmón sobre una bandeja de horno, sazonar y untar con mantequilla. Se introduce en el horno

y a medio hacer se agrega el cava, regando con el caldo el salmón de vez en cuando hasta que esté hecho (unos minutos). Se puede adornar y servir con verduras.

SALMON NORUEGO A LA SAL



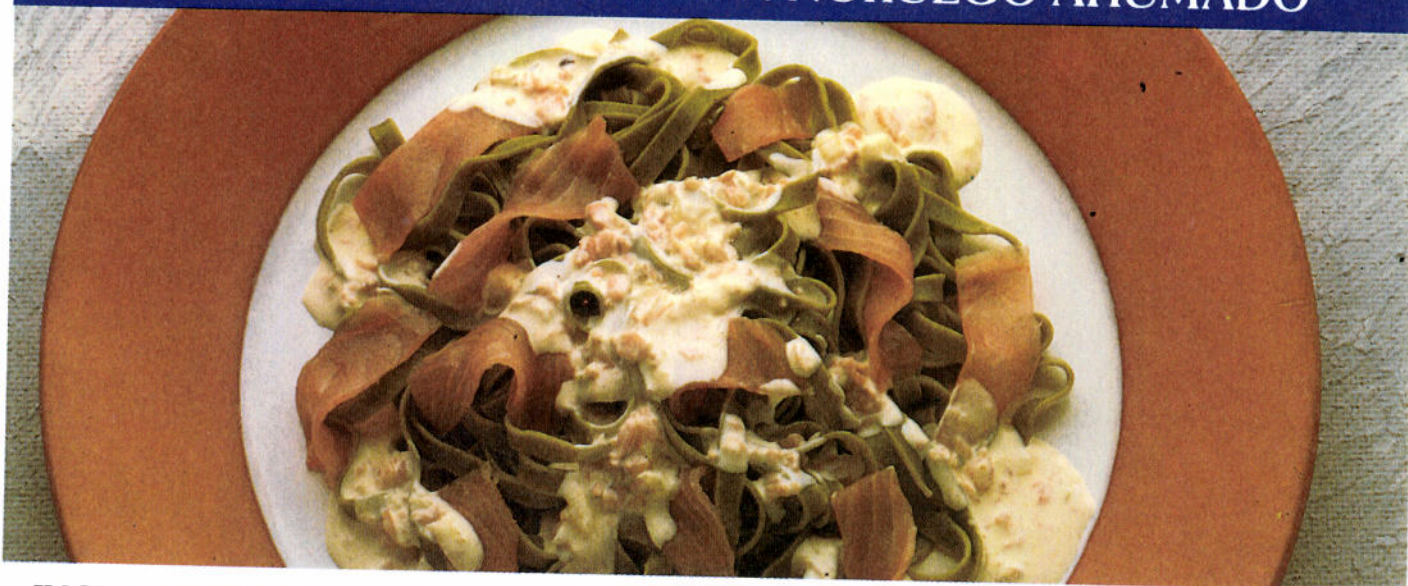
INGREDIENTES (para 4-6 personas): 1 salmón noruego de 2 Kg. aproximadamente, 1 ramito de hierbas, sal gorda y limón.

PREPARACION: Limpiar bien el salmón, ponerlo en una bandeja de horno sobre un lecho de sal gorda, se rocía con limón y se espolvorea con las hierbas. Se cubre con el resto de la sal (tiene que estar un poco húmeda).

Se introduce en el horno durante 20 min. aproximadamente, una vez hecho, se rompe la sal con cuidado y se retiran las hierbas.

Se puede servir con salsa de alcaparras, tártara, vinagreta. etc.

TAGLIATELLI CON SALMON NORUEGO AHUMADO



INGREDIENTES (para 4 personas): 300 gr. de salmón noruego ahumado, 80 gr. de pasta por persona, 1 chalota (en su defecto cebolla), 1/4 lt. de nata líquida, mantequilla, sal y pimienta blanca.

PREPARACION: Se hace la chalota, muy picada, en mantequilla hasta rendirla, se echa la mitad del salmón picado junto con la nata, sal y

pimienta, se deja hacer unos minutos.

La pasta, cocida al dente, se mezcla con esta salsa. Se adorna con el resto del salmón cortado en tiras.

Si se hace con pasta corta se pueden utilizar los Farfalle (lazos).

MARMITAKO DE SALMON NORUEGO



INGREDIENTES (para 4 personas): 1/4 Kg. de salmón noruego fresco, 1 Kg. de cebollas, 2 dientes de ajo, 2 tomates pelados sin pepitas, la pulpa de 3 pimientos choriceros, 1 Kg. de patatas, caldo de salmón, sal y aceite.

PREPARACION: En una cazuela con aceite se dora la cebolla picada. Se agregan los dientes de ajo, tomates, pulpa de los pimientos choriceros y perejil.

Se rehogan las patatas, trincadas, en el sofrito.

Se vierte caldo justo hasta cubrir las, se va añadiendo más si es necesario. Cuando la patata esté hecha, se añade el salmón partido en trozos pequeños, dejar hacer unos minutos y retirar.

SALMON NORUEGO A LA PIMIENTA



INGREDIENTES (para 4 personas): 1 Kg. de salmón noruego fresco en filetes, vino blanco, sal y pimienta.

PREPARACION: Se salpimenta el salmón, se rocía con vino blanco y se deja reposar en la nevera durante un par de horas. Se coloca en una bandeja

de horno y se introduce en este, debajo del grill, durante 5 ó 6 minutos.

Se sirve con una guarnición de champiñón y cebolla rehogada y hecha con vino.

TERRINA DE SALMON NORUEGO



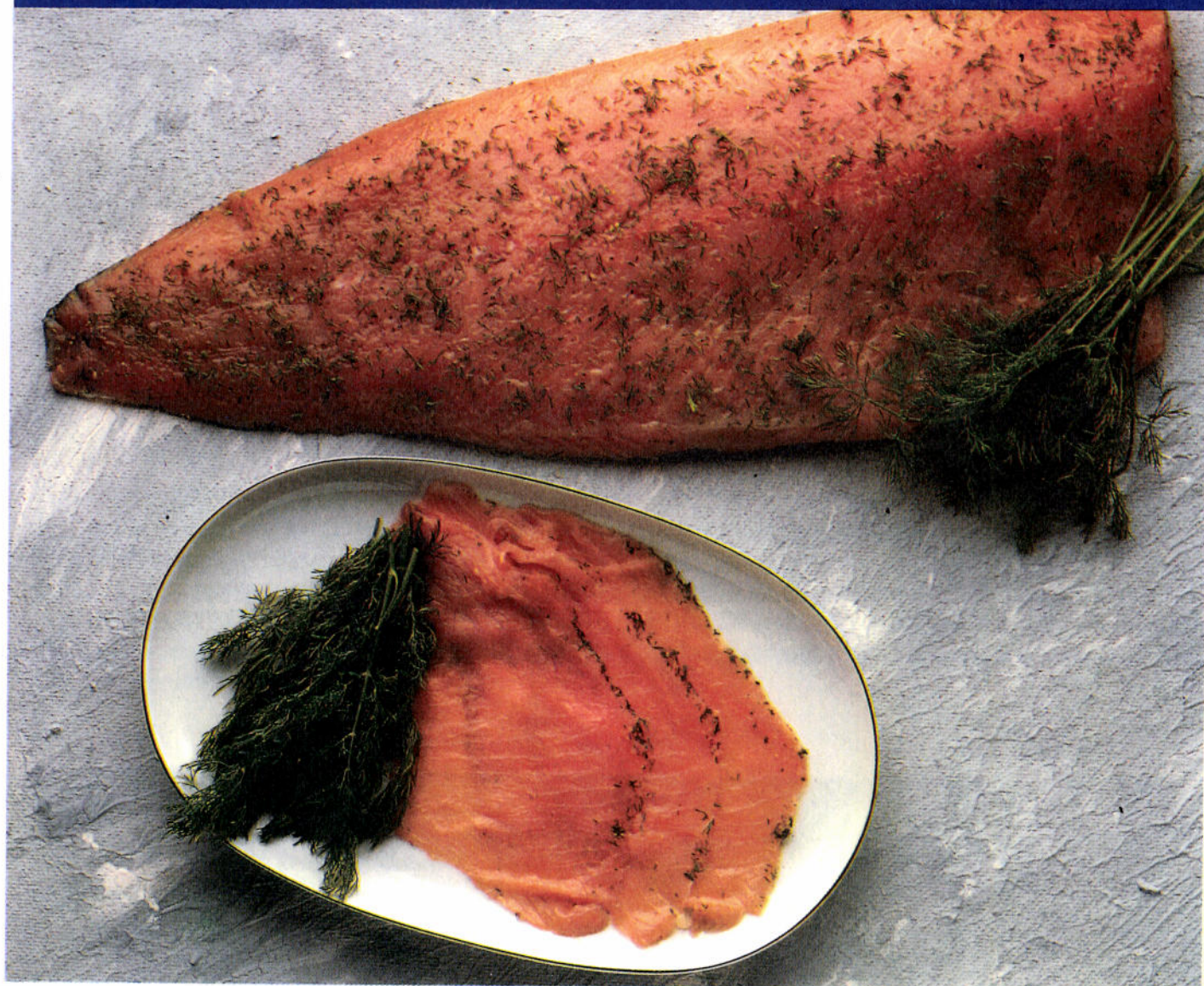
INGREDIENTES: 250 gr. de salmón noruego fresco en trozos sin piel, 250 gr. de salmón noruego ahumado en lonchas finas, aceite de oliva, un chorrito de coñac, 4 dl. de nata, 1 c. sopera de pimienta verde, sal y pimienta negra.

PREPARACION: Hacer el salmón fresco en poco aceite a fuego lento, remover con cuchara de madera, flambear con el coñac y reservar.

Triturar el salmón ahumado con la mitad de la nata hasta hacer una pasta. Añadir el salmón fresco, pimienta, sal y resto de la nata, remover bien y verter en la terrina. Dejar enfriar y servir.

La superficie de la terrina se puede adornar con tiras de salmón ahumado.

SALMON NORUEGO MARINADO



Limpio el salmón fresco se quita la espina dejando las dos mitades enteras. Se coloca una de las mitades con la piel hacia abajo en una bandeja profunda y se cubre con eneldo, mejor fresco. La otra mitad encima con la piel hacia arriba de manera que la parte de la cola quede sobre la parte ancha del salmón. Repartir por encima verduras partidas: apio, zanahoria, puerro y unas cucharadas de vino blanco o cava.

Dejar en la nevera unos dos días, dándole la vuelta cada 12 horas. El salmón se corta en lonchas finas empezando por la parte ancha. Se sirve espolvoreado con eneldo fresco, ensalada de patatas en bechamel y eneldo o también con salsa de mostaza.

CONSEJOS DE UTILIDAD

Tanto en cocción como en plancha y para saber el punto del salmón, introduciremos la punta de un cuchillo entre las betas del salmón. En el momento que estas se separan podremos retirarlo.

¿Qué es caldo de salmón? nada tan sencillo como un caldo que contiene las espinas y cabeza del salmón que cocinemos, acompañado de zanahoria y puerro. Una vez retirado del fuego se cuele y añade a todos aquellos platos que lo requieran.

ENSALADA TEMPLADA DE SALMON NORUEGO PERFUMADO A LA ALBAHACA



INGREDIENTES (para 6 personas): 600 gr. de salmón noruego fresco, 2 endivias, 1 lechuga, 1 achicoria, vinagre de jerez, aceite de oliva virgen, mostaza de diujón, albahaca fresca, sal y pimienta.

PREPARACION: Se parte la verdura, reservando algunas hojas para adornar. Se corta el salmón

en filetes finos, se añade sal y albahaca picada y se hacen al vapor unos minutos. Una vez hechos se van colocando en una fuente o plato sobre un fondo de verdura. Se adorna con las hojas reservadas. Se sirve con un aliño de aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta.

ENSALADA DE SALMON NORUEGO AHUMADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN



INGREDIENTES (para 4 personas): Se parte el salmón noruego ahumado y se hacen pequeños rollos. Se disponen sobre una fuente o plato y se coloca a un lado la lechuga partida mezclada con los berros. Se parte en tiras muy finas el apio y el pimienta y se espolvorea con ello la ensalada.

Se aliña con unas gotas de vinagre de Módena, aceite de oliva virgen y sal.



SALMON NORUEGO

Apdo. Correos 50939
28080 MADRID