



Aperitivos de salmón

Ingredientes para 6 personas:

250 gr. de salmón fresco
100 gr. de arroz para sushi
2 cucharadas de vinagre de arroz
1 cucharada de azúcar
1/2 cucharita de sal
un poco de wasabi

salsa de soja
un poco de sésamo

2 pepinillos
1 chalota
1 limón
2 cucharadas de mayonesa

100 gr. de mascarpone
un poco de eneldo
unas alcaparras
sal y pimienta

- El salmón lo he tenido congelado, sin piel ni espinas para evitar el anisakis y poder comerlo crudo.

1. Lo primero, a la hora de sacarlo del congelador, he cortado unas lonchas para el sushi. Como está duro es más fácil sacar las lonchas finas. El arroz hay que lavarlo muy bien cambiando varias veces (8-10) el agua fría. Lo pones a cocer con el doble de agua y lo dejas 18 minutos. Escurre y pones en un cacharro grande porque se tiene que enfriar lo más rápido posible. Añades el vinagre mezclado con el azúcar y la sal y lo mueves con una espátula para enfriarlo. Yo le doy aire con un abanico para acelerar el enfriado. Con una mano coges un montoncito y lo aprietas bien dándole la forma. Con un dedo de la otra mano puedes rematar las puntas. Pones muy poco wasabi en cada uno y una loncha de salmón. Manténlo bien frío.
2. Inmediatamente después he cortado otra parte muy pequeña para el tartare. Pica el pepinillo y la chalota. Añade la mayonesa y un chorrito de limón y mezcla bien. Pon en las cucharas y decora con una raja de limón muy fina.
3. La tercera parte la he cortado en dados y lo he marinado con la soja. En una sartén



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

caliente he pasado cada dado un segundo de cada lado. Pones en la cuchara y les pones un poco de sésamo.

4. La cuarta lo he puesto con un poco de vino blanco y agua, un trozo de cebolla, sal y pimienta a cocer en agua fría. En cuanto ha empezado a hervir lo he retirado del fuego y cuando estaba frío lo he puesto en un bol y le he añadido el mascarpone y lo he mezclado con la minipimer. Sal, pimienta, un poco de eneldo y a la manga pastelera. Haces los montoncitos, una alcaparra y listo.