



Así se cocina el Salmón marinado en tuno indio, queso flor de guía, aguacate y crujiente de batata, del chef Xabier Blanco

PASOS PREVIOS

Ingredientes

*800 gr de lomo de salmón
600 gr de zumo de tuno indio
200 gr de zumo de remolacha
2 limas exprimidas
200 gr de sal
200 gr Queso de Flor de Guía
100 gr de nata 35%
2 aguacates
una pizca de comino
un puñado de cilantro picado
1 lima
1 kg Batata amarilla grande
130 gr de nata
120 gr de mantequilla
Huevas de Salmón para acabar el plato*

LA ELABORACIÓN

- Salmón marinado en tuno indio

Sumergir el salmón en un recipiente cubierto con el marinado hecho con el zumo de tuno indio, zumo de remolacha, las limas y la sal. Dejar actuar entre 20 y 30 horas en cámara de refrigeración. El ácido del marinado debilitará el tejido muscular del salmón desnaturalizando las proteínas y produciendo así una mayor ternura del producto.

Pasado el tiempo de marinado sacamos el lomo de salmón y lo secamos. La pieza se habrá impregnado superficialmente de un color morado y con una textura tersa y tierna.

- Crema de queso de flor de Guía

Calentar la nata en un cazo y fundir el queso de flor de guía dentro de la nata. Reducir lentamente hasta conseguir una textura espesa y concentrada.

Reservar.

- Crema de aguacate y comino

Triturar en un vaso americano el aguacate, el comino, el cilantro y el zumo de una lima.

Poner a punto de sal.

- Crujiente de batata

Asar la batata al horno sin quitar la piel a 180 °C durante 40 minutos. (El tiempo variara en función del grosor de la batata).

Sacar la pulpa de la batata y triturarla con la nata y la mantequilla. Si no tenemos una Termomix con la que aplicar temperatura al triturar calentaremos levemente la nata y fundiremos la mantequilla en ella para triturarlo posteriormente junto a la batata.

Una vez triturado estiramos el puré en un silpat o un papel de horno sulfurizado con ayuda de una lengua o espátula. Es importante que quede una lamina uniforme de milímetros de grosor. Cuanto más fina antes se secura y mejor textura quedara.

Lo dejamos secar en un lugar seco a temperatura ambiente. O si queremos acelerar el proceso podemos secarlo en el horno a 65°C durante unas horas. Debemos extraer la máxima humedad del producto antes de freírlo.

Cuando este seca la lamina freímos porciones grandes (Levemente para que no se quemem) y damos la forma que queramos al crujiente antes de que se enfríe. Dejamos que enfríe para que queden crujientes.

Decoramos con huevas de salmón para acabar el plato.