Salmón con marinado citrus fresh

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Roberto Abella

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 400 g de lomo de salmón
- 6 espárragos verdes
- 50 g de huevas de salmón
- 2 cucharadas de mostaza
- 50 g de crema fresca
- 100 g de miel
- Agua
- Pimienta
- Cebollino
- Vinagreta
- Perejil
- Sal
- Para el marinado:
- Ralladura de 1 naranja
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de eneldo seco
- 100 g de azúcar
- 100 g de sal

Preparación:

Paso 1

Para el marinado, mezcla en un bol la sal, el azúcar, las ralladuras de naranja y de limón y el eneldo. Reserva. Espolvorea un poco de pimienta sobre el salmón, embadúrnalo bien con la miel e introdúcelo en la mezcla anterior. Tapa el pescado con papel transparente y deja macerar en el frigorífico durante al menos 2 horas. Una vez macerado (reserva un poco del marinado para emplatar), pasa el salmón por el chorro del grifo y frota bien para retirar la costra de sal. Seca con papel absorbente y trocea. Corta los tallos a los espárragos y escalda las puntas durante 2 minutos en una cazuela con agua hirviendo y sal. Refréscalas en un bol con agua fría. Reserva. Para la crema, pon en un bol las huevas de salmón, la crema fresca y la mostaza. Condimenta con un

poco de pimienta y perejil picado. Mezcla bien. Pon en el fondo de un plato un poco de crema y añade unos trozos de salmón. Acompaña con los espárragos y decora con unos bastones de cebollino y una ramita de perejil. Condimenta el plato con un poco de vinagreta y un poco del marinado del salmón. Sirve.