

TIMBAL DE SALMÓN MARINADO Y CREMA DE AGUACATE



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** David Neto



Descripción:

Ideal combinación de sabores

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si no deseamos marinar nosotros mismos el salmón, lo compraremos ahumado que sale exquisito igual.

Ingredientes para 6 personas :

- 800 gr de salmón fresco
- 1 kg de sal gorda
- 1 kg o 1/2 de azúcar, depende si lo queremos mas o menos dulce
- Eneldo
- 2 aguacates
- 350 gr de queso mascarpone
- un chorrito de nata
- sal

Preparación:

Paso 1

IMPORTANTE: Congelar las piezas a marinar por 72 h mínimo para evitar posibles parásitos. Marinamos el salmón: mezclamos bien la sal gorda con el azúcar. En un recipiente rectangular y amplio ponemos una capa de sal y azúcar mezclados y vamos disponiendo los lomos de salmón bien estirados y que no se superpongan entre sí. Espolvoreamos eneldo y tapamos bien con otra capa de sal y azúcar. Disponemos otra capa de salmón, eneldo por encima y tapamos bien con sal y azúcar. Si fuera posible que os cupiera todo realizando una sola capa mejor. Lo dejamos en el frigorífico 24 horas mínimo.

Paso 2

Sacamos los lomos que habrán segregado mucha grasa al estar en salazón. Se limpia bien y se le quita el exceso de sal y azúcar. Si alguno se ha desecado demasiado lo hidratamos unos minutos y quedará perfecto. Una vez los tengamos limpios con el molde que eligamos para montar el timbal cortamos círculos de salmón. Los restos los podréis picar para hacer una deliciosa ensalada o tostas de salmón con queso de untar, servirlo como

aperitivo con un poco de eneldo... Lo que más os guste.

Paso 3

Pelamos y troceamos los aguacates y lo disponemos en el vaso de la batidora con el queso y un poco de nata y muy poca sal. Puede quedaros demasiado espeso y denso por lo que id añadiendo nata o leche si preferís hasta que quede una crema suave y homogénea, bien mezclada pero ¡jojo! no demasiado líquida para que os monte en el timbal. Lo dejamos reposar y enfriar en el frigorífico mínimo una hora para que nos coja cuerpo.

Paso 4

Emplatamos ayudándonos del molde. Espolvoreamos con un pelín de eneldo o cebollino picado. Espero que os guste.