

LÁGRIMA DE MALVASÍA VOLCÁNICA

Una receta de
MARTÍN BERASATEGUI

SALMÓN EN ESCABECHE



4 comensales



Freír



45 min. aprox

INGREDIENTES

- 800 g. de salmón fresco
- 125 g. de cebolleta en gajos
- 125 g. de zanahoria en medias lunas
- 2 de minis zanahorias
- 30 g. de aceite
- 300 g. de patatas pequeñas
- 5 dientes de ajo sin piel
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 2 hojas de laurel
- 4 ramas de tomillo
- 12 ramas de perejil
- 1 cucharada sopera de pimienta negra en granos
- 1 cucharada sopera de sal gorda
- 600 g. de aceite de oliva virgen extra
- 300 g. de vinagre "Lágrima de Malvasia"

Lavar las patatas, cocerlas con piel en agua con sal a fuego bajo, para que no se rompan, de 15 a 20 minutos aprox.

Cuando estén blandas retirar y dejar enfriar. Pelar y reservar.

Cortar el lomo de salmón en trozos de 3 cm x 3 cm sin piel.

Sudar las cebolletas, las zanahorias y los dientes de ajo partidos a la mitad sin germen con los 30 g de aceite durante 10 minutos.

Retirar del fuego, añadir el pimentón y dejar enfriar.

Blanquear las zanahorias minis 3 minutos en agua hirviendo con sal, retirar quitarles la piel con cuidado y reservar.

Agregar al sofrito de verduras, los dados de salmón, el laurel, perejil, el tomillo, las bolas de pimienta, las zanahorias minis blanqueadas y las patatas cocidas.

En otra cazuela añadir los 300 g de vinagre de Lágrima de Malvasía, la sal y los 600 g de aceite de oliva, llevar a ebullición y cuando rompa el hervor retirar y volcarlo sobre el salmón y las verduras.

Tapar con papel film y dejarlo hasta que enfríe en su escabeche.



Martín Berasategui
ASESOR GASTRONÓMICO DE PAB