

RECETA RESTAURANTE "LA FÁBULA"
CON LAS MANZANAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

SALMON INFUSIONADO CON SEMILLAS DE CILANTRO, TALLARINES
DE MANZANA SALTEADOS Y TOQUES DE CURRY Y COCO



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 250 cc de zumo de Manzana Reineta de Las Caderechas
- 1 Kg. de salmón deslomado y limpio
- 300 cc de aceite de girasol
- 10 g de cilantro
- 4,8 g de goma gellan
- 150 g de coco rallado
- Curry
- 1 g de agar-agar
- Mantequilla
- Sal

ELABORACIÓN

Hacemos una infusión con el aceite de girasol y las semillas de cilantro machacadas. Introducimos los ingredientes en una bolsa de vacío y lo dejamos en el horno durante dos horas a 60°. Reservar.

Envasamos en una bolsa de vacío las raciones de salmón con un poco de sal y aceite del que hemos elaborado antes. Este salmón se cocina a 55° durante 15 minutos.

Exprimimos el zumo de las manzanas dejándolo reposar durante 8 horas para poder eliminar los sedimentos que se decanten.

Por cada 250 cc de zumo empleamos 1 g de Agar-agar y 2,5g de goma gellan poniéndolo al fuego hasta que rompa a hervir. De esta solución servimos un poco en una bandeja grande para que una vez que repose y se estabilice quede una capa fina. Cuando quede solidificado lo cortamos con ayuda de un cortapastas para darle forma de tallarines. Reservar.

Para la salsa, en una sartén ponemos un poco de mantequilla, sin que se quemé el curry y después la nata y lo dejamos reducir hasta que quede la salsa con consistencia. Reservar.

PRESENTACIÓN

Disponemos las raciones de salmón en platos, a un lado servimos los tallarines calentándolos en un gratinador u horno y espolvoreados con curry y coco y alrededor de esto servimos la salsa de curry y coco. También podemos servir la salsa sobre el salmón.