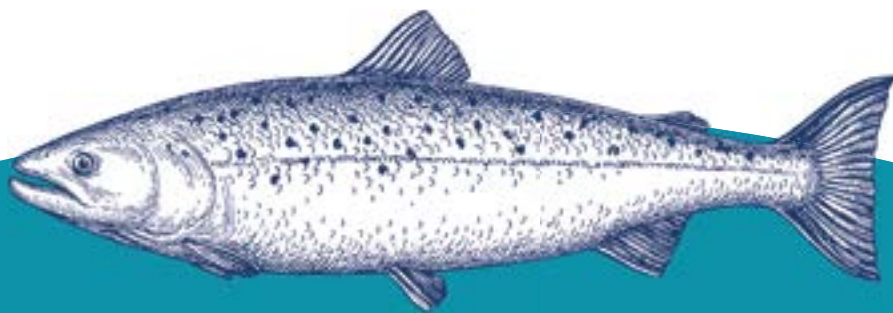


Felipe y Bárbara Luzón

SALMÓN

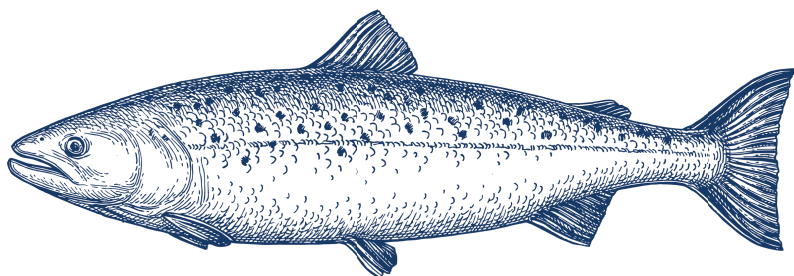


MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Felipe y Bárbara Luzón

SALMÓN



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

MADRID 2022

ENTRE MARES Y FOGONES: SALMÓN

EDITA

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones

AUTORES

Felipe Luzón Nogué
Bárbara Luzón Fernández

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Marta Díaz

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN

Editorial Cuarto Centenario

NIPO: 003220829
DL: M-13279-2022
ISBN: 978-84-491-1609-4

DISTRIBUCIÓN Y VENTA

Paseo de la Infanta Isabel,1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41

Tienda virtual: www.mapa.gob.es
<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>
e-mail: centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la
Administración General del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es/>

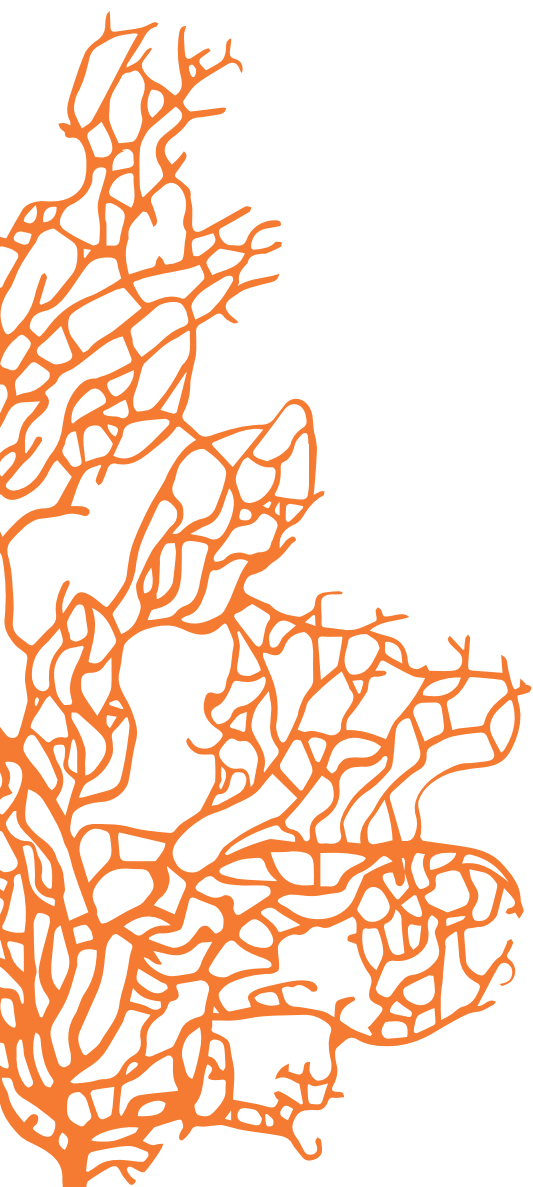
En esta publicación se ha utilizado papel
libre de cloro de acuerdo con los criterios
medioambientales de la contratación pública.

Aviso Legal: los contenidos de esta publicación
podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha,
en su caso, de la última actualización.

Las opiniones expresadas en esta obra corresponden
exclusivamente a sus autores y no reflejan
necesariamente los puntos de vista del Ministerio de
Agricultura, Pesca y Alimentación.



A nuestras familias



Índice de Recetas



Introducción	15
Abadejo relleno de salmón	21
Acedías Gran Hotel	21
Aguacate relleno de mejillón y huevas de salmón	22
Aguacate relleno de salmón	22
Alcachofas rellenas de huevas de salmón	23
Arroz de salmón en conserva	23
Aspic de salmón	24
Bacalao al falso caviar	24
Barquitas de salmón al Oporto blanco	25
Berenjenas rellenas de salmón en escabeche	26
Blinis de cebollitas, pepinillos y salmón	26
Bocadillo de salmón en hojaldre	27
Bocaditos de patata y salmón	27
Bombones de salmón	28
Brochetas de salmón fresco	28
Burritos de salmón ahumado	29
Caballas en papillote con salmón	29
Cajas de salmón ahumado	30
Caldo de verduras y albóndigas de salmón	30
Canapés de salmón, atún y anchoas	31
Canelones con pasta de salmón	31

Capellini a la salsa de salmón y tomate	32
Caracolas con salmón y culantro	32
Carpacho de salmón y bacalao	33
Carpacho de salmón y salmón ahumado	34
Cazoletas de champiñones con salmón	34
Cazuela de salmón y verduras	35
Cebiche de salmón con maracuyá	35
Cebollas asadas con salmón en escabeche	36
Conchas de salmón en aceite con nata	36
Conchas de salmón gratinadas	37
Congrio al caviar	37
Consomé con salmón	38
Corona de salmón	38
Corona de salmón y carabineros	39
Crema de espárragos con huevas de salmón	40
Crepes rellenas de salmón con bechamel	40
Croquetas de salmón en escabeche	41
Croquetas leperas de salmón y queso	41
Enrolladitos de pan y salmón	42
Ensalada de salmón y endibias	43
Ensalada de salmón, espinacas y pomelo	43
Ensalada de tagliatelle con salmón	44
Ensalada de verdolagas con salmón	44
Espaguetis con falso caviar	45
Espaguetis con salmón ahumado	45
Espárragos envueltos en salmón ahumado	46
Espárragos rellenos de salmón en escabeche	46
Flamenquín de salmón ahumado	47
Flan de brécol y salmón	47
Flautas de salmón	48
Flores de salmón con requesón y aceitunas	48

Gambas con caviar	49
Gratinado de espárragos ahumados	49
Gulas con salmón ahumado	50
Hamburguesas de chayota y salmón	50
Hamburguesas de lenguado y salmón	51
Hamburguesas de salmón	51
Hinojo al salmón	52
Hojas de parra rellenas de salmón y anchoas	52
Huevas de erizo con salmón y gambas	53
Huevos pasados por agua con caviar rojo	53
Huevos rellenos de salmón	54
Huevos rellenos de tartar de salmón	54
Huevos revueltos con salmón ahumado	55
Jelly de salmón y langostinos	55
Judías con salmón en escabeche	56
Judías guisadas con salmón ahumado	56
Jureles rellenos con salmón ahumado	57
Lasaña de mariscos con falso caviar	58
Lasaña de salmón y rodiola	59
Lasaña fría de salmón	60
Lazos con salmón ahumado y eneldo	60
Lazos de salmón e hinojo	61
Lomos de salmón asados en sartén	61
Lomos de salmón en vinagreta de eneldo	62
Lomos de salmón gratinados	62
Lomos de salmón rellenos de setas	63
Lubina con salmón ahumado	63
Macarrones a la crema de salmón	64
Mini volovanes de falso caviar	64
Mousse de esturión y salmón	65
Mousse de falso caviar	65

Mousse de salmón y salsa de aguacate	66
Nueces de salmón	66
Ñoquis con salmón y menta	67
Pai de salmón y espinacas	68
Pan de jamón de York y salmón	68
Pan de mousse de atún al falso caviar	69
Pan de salmón y eneldo	69
Pan de salmón y queso	70
Papas isleñas con salmón	70
Papillote de salmón al eneldo	71
Pasta corta con salmón	71
Pastelitos de salmón y queso	72
Patata rellena de tartar de salmón	73
Patatas con huevas de salmón	73
Patatas fritas con salmón	74
Patatas rellenas con salmón	74
Paté de salmón ahumado	75
Paté de salmón fresco	75
Pencas de acelgas rellenas de salmón ahumado	76
Pescado al curry con fideos	76
Pez espada y salmón a la menta	77
Puding de salmón y setas	77
Puding de soldao y salmón ahumado	78
Quiche de salmón en aceite	79
Rancho de salmón	80
Remolacha rellena de huevas con salmón	80
Rodaballo relleno de salmón	81
Rodaballo Victoria	81
Rodajas de salmón al horno	82
Rodajas de salmón en crema de cangrejo	82
Rollitos de lenguado rellenos de salmón	83

Rollitos de mango y salmón ahumado	83
Rollitos de salmón	84
Rollitos de salmón ahumado	84
Rollitos de salmón y espárragos	85
Rollitos de salmón y espinacas	85
Rollitos de salmón y trucha	85
Rollos de espárragos trigueros con salmón ahumado	86
Rollos de salmón	86
Rollos de salmón con granada	87
Rollos de salmón y lenguado	88
Rollos de salmón y queso	88
Rosco de lenguado al salmón	89
Rosetones de salmón	90
Salmón al cava	90
Salmón al champán	91
Salmón al coco	91
Salmón al coñac	92
Salmón al eneldo en escabeche	92
Salmón al espumoso del Condado	93
Salmón al estragón con boletos	93
Salmón al hinojo	94
Salmón al horno	94
Salmón al horno con limón	95
Salmón al horno con naranja	95
Salmón al horno con piña	96
Salmón al horno con verduras	96
Salmón al limón	97
Salmón al madeira	97
Salmón al oporto	98
Salmón con jengibre en papillote	98
Salmón con melisa	99

Salmón con nueces	99
Salmón con ostiones	100
Salmón con patatas en papillote	100
Salmón con pimientos al coñac	101
Salmón con pipirrana de pepino	101
Salmón con puré de acederas	102
Salmón con salsa de boletos	102
Salmón con salsa de caviar	103
Salmón con salsa de pomelos	103
Salmón con salsa de verduras	104
Salmón con salsa de vermicelli	104
Salmón con salsa de vinagre y miel	105
Salmón con salsa muselina	105
Salmón con salsa verde	106
Salmón con salsifís	106
Salmón con setas	107
Salmón con soja al horno	107
Salmón gratinado con crema de aguacates	108
Salmón gratinado con espinacas	108
Salmón hervido a la andaluza	109
Salmón macerado en vinagreta	109
Salmón marcado a las hierbas	110
Salmón marinado	110
Salmón marinado a la naranja	111
Salmón marinado al café	111
Salmón marinado al jengibre	112
Salmón marinado al kirch	112
Salmón marinado como lo hace Marga	113
Salmón marinado como Paco Osuna	113
Salmón marinado con bombones de espinacas	114
Salmón marinado con salsa holandesa	114

Salmón marinado en tacos	115
Salmón relleno de cangrejos	115
Salmón y bacalao marinados	116
Salmón y caviar	116
Salpicón de salmón	117
Salsa Bragatión	117
Salsa de falso caviar	117
Salsa de salmón	118
Sanfoninas con salmón en gelatina de gambas	118
Setas cabrilla con bechamel de huevas de salmón	119
Sopa de salmón en escabeche	119
Sopa de salmón y rape	120
Sopa de yogur y salmón ahumado	120
Sopa de yogur y salmón fresco	121
Terrina de salmón y pescada	121
Tomates rellenos con salmón en aceite	122
Torta de chayota y salmón ahumado	122
Torta de salmón y patata	123
Tortilla de salmón y espárragos verdes	123
Tortilla murciana	124
Tortitas de salmón con mayonesa	124
Tostaditas de aguacate con huevas de salmón	125
Tostaditas de calabaza con huevas de salmón	125
Tournedó de salmón al bacón	126
Volcancitos de arroz con salmón	126
Volovanes de salmón y merluza	127
Volovanes rellenos de mousse de gambas	127

Nota previa: En la lectura de este libro encontraremos, palabras, modismos, formas de escribir y acentuar palabras, que pueden sorprender al lector. Esto se debe a que se trata de un resumen de recetas de cocina basado en la recopilación popular y en la transmisión oral, usándose, por tanto, el vocabulario coloquial de una región andaluza.

Introducción



En mi infancia en los años cuarenta y cincuenta, el único salmón que veíamos era el que pescaba el Jefe del Estado, noticia que salía en el noticiario NODO y a la que se daba una gran difusión mediática.

Hasta finales de los años sesenta y en las Palmas de Gran Canaria no probé el salmón. Fue en un restaurante sueco en la Playa de las Canteras, era auto servicio, estaba en un ático y en el centro, todos los platos eran de salmón.

15
...

Como estaba muy bien, era barato y la verdad es que me gustó, fui asiduo cliente del establecimiento, conocí a la Jefa de Cocina, Candelaria que me dio alguna receta.

Posteriormente, en África encontrábamos salmón ahumado, lo que hizo que también tuviésemos recetas de salmón ahumado y a nuestra vuelta a la Península a mediados de los setenta, el consumo de salmón se estaba generalizando hasta alcanzar el nivel de consumo que tenemos hoy día.

El salmón europeo, *Salmo solar*, es un pescado muy graso con un 9.75 % de contenido graso, 19.0 % de contenido proteico y 188.0 kilocalorías a los cien gramos.

Es un pescado esbelto, de gran musculatura, migratorio andromado, nace en los ríos y emigra a los océanos donde vive hasta el momento de su reproducción en el que vuelve a su río de origen donde se reproduce y generalmente, muere. Caso de volver al mar se reponen rápidamente y pueden volver a reproducirse al año siguiente.

Son peces de color plateado verde azulado a parduzco con motas anaranjadas o rojizas en su época de reproducción, de carne roja debido a su alimentación a base de pequeños crustáceos y no admite confusión posible.

Su cocina es muy variada debido a su carne grasa, siendo fundamentalmente asado, grill, plancha, cocido, al horno, guisado, calderetas etc. Y es conveniente cocinar a altas temperaturas y poco tiempo, para que no pierda su textura y se reseque.

En nuestras aguas es cada vez menos frecuente, por lo que solo se permite la pesca deportiva en nuestros ríos y muy limitada a un determinado numero de licencias y ejemplares. La venta de estos ejemplares está prohibida y solo se vende (que yo sepa) un ejemplar al que llaman “El Campano” y es el primer salmón que se pesca en la temporada en Asturias. A la pesca de este ejemplar se le da gran profusión en los medios, e incluso salen en la televisión tanto el pescador como el ejemplar.

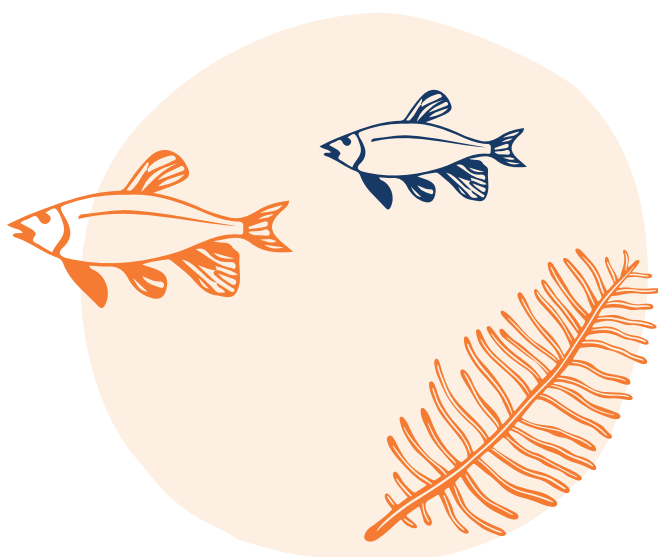
Por este motivo, el salmón que consumimos es de acuicultura, siendo la procedencia de Noruega, Escocia, Islas Faroe, etc. y en pequeñas cantidades de producción nacional, siendo su carne levemente diferente, debido a que se alimenta con harinas de pescado, a las que se adiciona un colorante para que tome el color rojo que caracteriza su carne, generalmente carotenos.

En el mercado se presenta fresco, ahumado, en conserva y quinta gama, esto hace que tenga una cocina muy extensa a lo que también contribuye su precio que es muy asequible para nuestras amas de casa.



Recetas





Abadejo Relleno de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho filetes de abadejo, cien gramos de salmón ahumado, dieciséis gambas, media cebolla picada, un vasito de vino, un vasito de fumé, dos huevos, dos cucharadas de nata líquida, tres cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se prepara una salsa con el aceite, la cebolla y el ajo, se tritura, se añaden el vino, el fumé, se le añaden las yemas de los huevos rallados y la nata; se cuece a baño María hasta que trabe la salsa y se reserva en salsera.

Se sazonan los filetes de abadejo y se napan cuatro con una loncha de salmón y dos gambas fileteadas a lo largo. Se tapan con otro filete y se cierran. Se fríen en una sartén con aceite, se sacan, se escurren y se emplatan en una fuente; se riegan con la salsa y se sirven con el resto de la salsa aparte en salsera.

21
...

Acedías Gran Hotel

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos docenas de acedías, un bote de huevas de salmón, ciento cincuenta gramos de gambas, un benjamín de cava brut, dos cucharadas de aceite, cinco cucharadas de mantequilla, una cucharadita de maicena, una hoja de laurel, culantro, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan las gambas y se reservan. Se cuecen las cabezas y las cáscaras en un vaso de agua cinco minutos, con la hoja de laurel y una chispita de sal, se cuela y se reserva.

Se limpian las acedías y se doran en una sartén con aceite, se sacan y se reservan. Se añaden a la sartén la mantequilla y una cucharadita de maicena; se remueve y se riega muy despacio con el cava, se sigue removiendo, se incorporan tres cucharadas del caldo de cocer las gambas. Se cuece dos minutos, se añaden las huevas de salmón y se rectifica de sal y pimienta.

Se espolvorea con culantro picado y se sirven las acedías con un acompañamiento de judías verdes cocidas y la salsa aparte en salsera.

Aguacate Relleno de Mejillón y Huevas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos cucharaditas de huevas de salmón, dos aguacates, dos cucharaditas de sucedáneo de caviar negro, ocho mejillones, dos cucharadas de mayonesa, unas alcaparras y sal.

PREPARACIÓN:

Se limpian los mejillones, se raspan con un cuchillo, y se abren en una cazuela con calor. Los mejillones se reservan tras eliminarles las valvas.

Se abren los aguacates por la mitad, se elimina el hueso y se saca como la mitad de la pulpa, que se trocea muy fina con los mejillones. Se sazonan y se ligan con la mayonesa.

Con esta mezcla se rellenan los aguacates, que se adornan con un poquito de falso caviar de cada clase y una alcaparra.



Aguacate Relleno de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro aguacates, una lata de salmón, seis cucharadas de mayonesa, tres cucharadas de ketchup, dos cucharadas de coñac, dos cucharadas de nata, un limón, una naranja, media cucharada de mostaza, ocho hojas de lechuga.

PREPARACIÓN:

Se cortan los aguacates por la mitad a lo largo, se saca el hueso y se riegan con zumo de limón para que no tomen color oscuro.

Se liga la mayonesa con la mostaza, el ketchup, el coñac, la nata y el zumo de media naranja.

Se vacía la lata de salmón se desmenuza y se añade la salsa. Se rellenan los aguacates con la mezcla, se colocan sobre una hoja de lechuga y se sirven.

Alcachofas Rellenas de Huevas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Una docena de alcachofas, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de harina, dos vasos y medio de leche, un vaso de caldo de pescado, una lata de huevas de salmón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las alcachofas de hojas externas duras, se despuntan y se cuecen los corazones en agua con sal un cuarto de hora. Se sacan y se escurren boca abajo.

Se trabaja una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche, se le añaden las huevas de salmón y se rellenan las alcachofas, se llevan al horno a ciento ochenta grados y se gratinan cinco minutos. Se aligera la bechamel sobrante con caldo de pescado, se riegan las alcachofas y se sirven.

23
...

Arroz de Salmón en Conserva

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos latas de salmón en escabeche, cuatro cucharadas de aceite, un tazón de col picada, una cebolla, un pimiento rojo, dos zanahorias, un tallo de apio, dos vasos de arroz, cuatro vasos de agua, medio vaso de salsa de soja, dos cucharadas de culantro picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una sartén amplia con aceite se saltea la cebolla picada cinco minutos, se añaden la col picada, el pimiento cortado en dados mínimos, la zanahoria rallada, el apio cortado en rodajas mínimas, se cocina siete minutos, se añaden el arroz, el caldo del salmón, la salsa de soja, el agua, se salpimenta y se cocina dieciocho minutos, se añade el salmón desmigado, se retira, se espolvorea con el culantro picado a cuchillo, se deja reposar un par de minutos y se sirve.

Aspic de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de salmón, una bolsa de gelatina, una cucharada de aceite, cinco nueces de mantequilla, verduras cocidas muy picadas, una copa de coñac, un vaso de vino, piri-piri, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón, se corta en filetes y se marcan en una plancha engrasada con mantequilla, se retiran y se desmenuzan.

Con una porción de salmón desmenuzado y mantequilla, se traba una mantequilla de salmón. Se emulsiona en medio litro de agua, se añade la gelatina en polvo y se traba una gelatina.

Se vierte una parte de la gelatina en un molde, se encamisa, se colocan las migas de salmón con arte en el fondo y en las paredes, las que sobren se añaden con las verduras muy picadas al resto de la gelatina, se vierte en el molde y se lleva este al fresco hasta que cuaje. Se desmolda y se sirve.

24
...

Este plato se puede preparar con salmón fresco, pero también con salmón en conserva o ahumado en este caso no se marca y se pica a cuchillo



Bacalao al Falso Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho rodajas de bacalao fresco, cien gramos de salmón ahumado, un bote de huevas de salmón, dos zanahorias, una berenjena, una rama de apio, un vaso de salsa ligera, dos vasos de caldo de pescado, alcaparras y sal.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las rodajas de bacalao en el caldo de pescado, se sacan y se cuele el caldo.

Se cortan la zanahoria en aros, la berenjena en dados y el apio en juliana corta. Se cuecen las verduras cinco minutos en el caldo.

Se emplata individualmente una base de verdura cocida se adereza con una chispa de aceite, sal y pimienta, sobre ella dos rodajas de bacalao cocido, sobre cada rodaja una porción de huevas de salmón, se riega con salsa ligera, se adorna con dos tiras de salmón ahumado y unas alcaparras.

Receta familiar que admite muchas variedades, se puede hacer con merluza, con maruca etc.

Barquitas de Salmón al Oporto Blanco

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de salmón fresco, dos hojas de hojaldre, un vaso de Oporto blanco, medio vaso de crema de leche, mantequilla, dos cebollas, dos cucharadas de vinagre, dos limones, un huevo, hinojo, eneldo, aceite, sal y pimienta.

25
...

PREPARACIÓN:

Se corta el salmón limpio de piel y espinas en láminas finas y estas en tiritas como fideos, se llevan a un dornillo pequeño, se rocía con el zumo de los limones, aceite, sal y pimienta, se macera un cuarto de hora.

Se saltea la cebolla picada en una sartén con aceite, pasados ocho minutos, se riega el vinagre, se le dan unas vueltas, se riega con el vino y la nata, se cocina diez minutos, se salpimenta y se añaden las hierbas picadas.

Se cortan ocho redondeles de hojaldre, se pincelan con huevo batido y se llevan en un molde para barquitas engrasado con mantequilla al horno hasta que doren a nuestro gusto.

Se rellenan con el salmón, se riegan con el marinado y se gratinan en el horno tres minutos; se sirven con la salsa caliente aparte en salsera.



Berenjenas Rellenas de Salmón en Escabeche

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos berenjenas grandes, una lata de salmón en escabeche, tres cucharadas de puré de tomate, una cucharada de harina, mantequilla, queso rallado, leche, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cortan las berenjenas en dos, con una cuchara y mucho cuidado se les quita la pulpa central, se deja un poquito de pulpa pegada a la piel. Se hornean estas barquitas durante quince minutos y se reservan.

En una sartén con aceite se rehoga la pulpa y se deja enfriar un poco, se le liga el puré de tomate, el salmón en escabeche desmigado, se salpimenta y se remueve hasta obtener una pasta homogénea con la que se rellenan las berenjenas.

En una sartén aparte con mantequilla, harina y leche se liga una salsa bechamel con la que se cubren las berenjenas, se espolvorean con queso rallado. Se llevan al horno en una fuente y se cuecen media hora. Se sirven en la misma fuente.

26
...

Blinis de Cebollitas, Pepinillos y Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de blinis, un bote de mayonesa, un sobre de salmón ahumado, un bote de cebollitas, un bote de pepinillos y eneldo picado.

PREPARACIÓN:

Se filetean los pepinillos a lo largo, se filetean las cebollitas. Se napan los blinis con mayonesa, se cubren las lonchitas de cebollita y de pepinillo, se napan con lonchas de salmón ahumado, se espolvorea con eneldo picado.

Se pueden preparar con pan de molde tostado

Bocadillo de Salmón en Hojaldre

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos hojas de hojaldre, cuatro rodajas de salmón, dos nueces y media de mantequilla, media cebolla, un vaso de vino blanco, un vaso de crema de leche, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se extienden las láminas de hojaldre, se cortan en ocho porciones del tamaño de las rodajas de salmón, se pincelan por una cara con yema de huevo desleída en unas cucharadas de agua y se llevan al horno, se doran a temperatura media, se sacan y se reservan.

Se saltea la cebolla picada en una sartén con mantequilla, cuando comiencen a dorar se añade el salmón desmigado, se salpimenta y se rehoga diez minutos, se retira el salmón y se añade el vino, se reduce a la mitad, se traba una salsa.

Se napa el salmón con la salsa, se coloca una lámina de hojaldre por cada lado, se forma un bocadillo y se sirve con el resto de la salsa aparte en salsera.

27
...

Bocaditos de Patata y Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro patatas nuevas medianas, doce lonchas de salmón ahumado, cien gramos de maíz dulce en lata, mayonesa.

PREPARACIÓN:

Se lavan las patatas, se envuelven en una hoja de papel de aluminio y se asan en el horno a temperatura media tres cuartos de hora. Se apaga el horno y se dejan en el interior un cuarto de hora.

Se pelan, se cortan en rodajas y se untan por un lado con mayonesa, se llevan a una fuente, sobre cada rodaja se coloca una loncha de salmón, se coloca una porción de maíz ligado con mayonesa y se sirven.



Bombones de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de salmón ahumado, una terrina de queso de untar, cuatro anchoas en aceite, cuatro nueces peladas, diez aceitunas sin hueso, dos pepinillos, dos cebollitas encurtidas.

PREPARACIÓN:

Se llevan todos los componentes excepto el salmón al turmix y se trabaja una crema, se saca y se reserva.

Se forran unos moldes de bombón con una loncha de salmón ahumado, se reparte la crema entre ellos y se llevan al frigorífico.

Se desenmoldan y se sirven con una ensalada de lechuga con maíz, aderezada con vinagreta y los bombones formando corona.

Receta recogida en el Bar Serranito de Sevilla

28
...

Brochetas de Salmón Fresco



INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de salmón, cuatro cucharaditas de azúcar, ocho cucharadas de sake, medio vaso de salsa de soja, una copita de vino de Jerez, dos cebolletas, jengibre picado, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian los filetes de salmón de piel y espinas, se cortan en cubos y se reservan en un cuenco.

Se llevan a un cazo el sake, la salsa de soja, el vino de Jerez y el azúcar, se reduce diez minutos, se retira y se deja enfriar. Se vierte sobre el salmón y se deja macerar media hora.

Se ensartan los dados de pescado en dos brochetas paralelas, se llevan a una fuente de horno engrasada, se asan en el horno a ciento ochenta grados con el gratinador encendido tres minutos por cada lado. Se sacan y se reservan en una fuente.

Se trabaja una salsa con seis cucharadas de salsa de soja, el zumo de un limón, la cebolleta picada y seis cucharadas del caldo de la maceración. Se riega la salsa sobre las brochetas y se sirven.

Receta recogida en El Realejo Alto Tenerife, se puede preparar sobre tostadas de pan de pueblo

Burritos de Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro tortitas para burritos, un vaso de mayonesa, unas hojas de lechuga, dos tomates, una cebolla, una cucharada de alcaparras, cuatro pepinillos, cuatro lonchas de salmón ahumado, un huevo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pican la lechuga, el tomate pelado sin piel ni pepitas, la cebolla, los pepinillos y el salmón, se mezclan con la mayonesa.

Se reparten entre las tortitas para burritos el huevo cortado en rodajas y la mezcla, se enrollan formando un rollo y se sirven.

Caballas en Papillote con Salmón

29
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro caballas, dos tomates, un pimiento, una cebolla, dos dientes de ajo, caldo de pescado, orégano, tomillo, aceite, pimentón, cuatro lonchas de salmón ahumado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las caballas, se eliminan las cabezas, las aletas y las tripas, se lavan, se escurren y se secan.

Se prepara un picadillo muy fino con la cebolla, los ajos y el pimiento. Se saltea con dos cucharadas de aceite y dos de caldo de pescado; cuando comience a pochar se añaden las caballas y se cocinan dos minutos.

Se sacan, se colocan las caballas sobre una hoja de papel de aluminio, se sazonan con sal, pimienta y pimentón, se añaden las hierbas y los tomates cortados en rodajas sin semillas, se cubre con una porción de la farsa y una loncha de salmón ahumado, se cierran en papillote dejando holgura y se hornean a ciento ochenta grados veinte minutos. Se sacan, se abren y se sirven.



Cajas de Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Seis hojas de pasta brisa, doscientos gramos de salmón ahumado, dos nueces de mantequilla, un limón, doscientos gramos de queso fresco, una cucharada de cebollino, una cucharada de culantro, basilisco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se colocan dos hojas de pasta una sobre otra, se cortan en cuatro porciones y se reservan.

Se bate la mantequilla con zumo de limón, sal y pimienta, se reserva.

Se bate el queso fresco con el cebollino, el culantro y el basilisco picados a cuchillo.

Se reparte sobre las hojas de pasta la mantequilla, se coloca una lámina de salmón ahumado, se cubre con una porción de queso batido, se cierran en caja y se fríen en aceite muy caliente unos minutos.

30
...

Receta adaptada de una de nuestro amigo El Patera de Isla Cristina (Huelva)

Caldo de Verduras y Albóndigas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de zanahorias, una cebolla, dos hojas de laurel, tres vasos de caldo, dos cucharadas de mantequilla, dos vasos de leche, doscientos gramos de salmón, un huevo, dos cucharadas de pan rallado, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón, se cuece en agua con una hoja de laurel. Una vez cocido, se desmiga, se liga con el pan rallado, el perejil y se forman unas albóndigas chiquitinas. Se pasan por harina y huevo, se fríen en aceite y se reservan.

En una cazuela con mantequilla, se rehogan la cebolla picada y la zanahoria en taquitos. Se riega con el caldo, se añade la hoja de laurel, se deja cocer media hora.

Se añaden las albóndigas y la leche, se deja cocer cinco minutos, se salpimenta y se sirve.

Receta de Nuria Gil recogida en Neguri (Vizcaya). Se puede hacer con otros pescados

Canapés de Salmón, Atún y Anchoa

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de salmón en aceite, doscientos gramos de atún en aceite, una docena de filetes de anchoa, cien gramos de aceitunas verdes, cien gramos de crema de queso, un limón, una docena de rebanadas de pan de molde, cinco nueces de mantequilla, dos tomates, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se quita la corteza de las rebanadas de pan, se cortan en dos triángulos, se untan con la mantequilla ligada con la crema de queso y se cubren con una rodaja de tomate.

Se pican el salmón, el atún, las anchoas y las aceitunas, se cubren los canapés con una porción de una de las picadas y se sirven adornados con una alcaparra.



31
...

Canelones con Pasta de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis hojas de canelón, tres cebollas, ciento cincuenta gramos de salmón ahumado, doscientos gramos de paté de salmón, una nuez de mantequilla, un vaso de bechamel, una cucharada de pan rallado, una cucharada de queso manchego rallado, seis cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se hierven los canelones en agua con sal y una cucharada de aceite el tiempo que indique el fabricante en el paquete. Se sacan, se refrescan con agua fría, se escurren y se secan sobre papel de cocina.

Se saltea en una sartén con el resto del aceite la cebolla picada en juliana, se retira del fuego y se lleva a una batidora junto al paté de salmón y el salmón picado a cuchillo; se traba una pasta.

Se rellenan los canelones, se emplatan en una fuente engrasada con mantequilla, se cubren con la bechamel, se espolvorean con el pan rallado y el queso manchego rallado. Se lleva al horno a ciento ochenta grados algo menos de un cuarto de hora. Se sacan y se sirven.

Capellini a la Salsa de Salmón y Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos latas de salmón en escabeche, una lata de tomate frito, dos tomates, media cebolla, dos dientes de ajo, medio pimiento rojo, una cucharada de orégano, media cucharadita de cominos molidos, cuatro cucharadas de aceite, cuatrocientos gramos de capellini, una cucharada de culantro, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una sartén con tres cucharadas de aceite se saltean diez minutos el tomate frito, los tomates rallados sin piel ni pepitas, la cebolla picada, los ajos rallados, el pimiento cortado en tiras, el orégano y los cominos, se reserva.

En una cazuela con agua, sal y una cucharada de aceite se cuecen los capellini el tiempo que marque el fabricante en el paquete, se sacan, se escurren y se añaden a la sartén junto al salmón desmigado y su caldo, se le dan unas vueltas para que se mezclan los sabores, se rectifica de sal y pimienta; se sirve,



Caracolas con Salmón y Culantro

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos rodajas de salmón, trescientos gramos de caracolas, una cucharadita de eneldo, cuatro cucharadas de aceite, medio vasito de vino blanco, cuatro cucharadas de culantro picado, un vaso de crema de leche, una cucharada de cáscara de naranja rallada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se cortan en tiras y se llevan a una cazuela de barro, se salpimientan, se riegan con el vino y el eneldo picado, se dejan macerar media hora se cubren con agua y se les da un hervor corto hasta que se reduzca el caldo; se reservan.

En una cazuela con agua, una cucharada de aceite, sal y pimienta se cuecen las caracolas el tiempo que marque el fabricante en el paquete, se dejan reposar un par de minutos, se sacan, se escurren y se llevan a una cazuela de barro, se riegan con la crema de leche, dos cucharadas de culantro, se sazona con sal y pimienta, ralladura de naranja y se agrega el salmón, se mezcla agitando la cazuela y se le una cochura corta para que tome calor y traben las sabores pero sin que rompa a hervir, se espolvorea con el resto del culantro y se sirve.

La ralladura de naranja en los platos de pasta es un toque romano que empleaba mucho la Abuela María como buena romana



Carpacho de Salmón y Bacalao

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de lomo de bacalao desalado, un cuarto de kilo supremas de salmón, un pimienta rojo, un pimienta verde, dos cucharadas de vinagre, seis cucharadas de aceite de oliva, una chispa de pimienta de Cayena, sal y pimienta.

33
...

PREPARACIÓN:

Se ligan el aceite, el vinagre, sal y pimienta, se trabaja una vinagreta y se reserva.

Se limpian el bacalao y el salmón de espinas, se envuelven en papel film, se congelan, se descongelan someramente y se cortan en láminas muy finas con un cuchillo de cortar jamón.

Se cortan los pimientos en juliana, se salpimientan y se aliñan con aceite y vinagre; se reservan en el frigorífico.

Se reparten los pimientos picados en una fuente, se espolvorean con pimienta de Cayena picada, se colocan las láminas de carpacho sobre los pimientos, se riegan con la vinagreta y se sirven.

No olvidar las precauciones de consumo de pescados crudos



Carpacho de Salmón y Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro lonchas de salmón ahumado, un taco de salmón, dos limones, cuatro cucharadas de nata, media cebolla, una cucharada de perejil, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se congela el salmón a menos veinte grados, se corta en carpacho y se emplata en una fuente sobre el salmón ahumado. Se riega con la nata, se le pica media cebolla, se cubre, se salpimienta y se riega con aceite.

Se deja reposar una hora, se adorna con perejil picado y se sirve.

No olvidar las precauciones de consumo de pescados crudos



34
...

Cazoleta de Champiñones con Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis champiñones, una lata de salmón en aceite, un vaso de leche, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de harina, ocho cucharadas de queso rallado, alcaparras.

PREPARACIÓN:

Se pelan los champiñones, se dejan solo las cazoletas; los rabitos se reservan para otra receta, se riegan las cazoletas con un pelín de aceite, se salpimientan y se cuecen en el microondas cuatro minutos. En cada cazoleta se colocan unos trocitos de salmón en aceite, se llevan a una fuente de horno.

Con leche, harina y mantequilla, se hace una bechamel, se cubren los champiñones y se les pone encima un poquito de queso rallado. Se gratinan en horno fuerte y se sirven en la misma fuente.



Cazuela de Salmón y Verduras

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de salmón fresco, cien gramos de pimientos, cien gramos de puerros, cincuenta gramos de zanahoria, una cebolla, medio vaso de vino, un vaso de caldo corto, cuatro nueces de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón, se eliminan las espinas y se corta en dados. Se pican los pimientos, los puerros, la zanahoria y la cebolla.

Se saltea la cebolla en la mantequilla cuando transparente un poco se añaden el puerro, la zanahoria y el pimiento; se riega con el vino y el caldo corto, se cocina cinco minutos. Se añade el salmón, se cocina otros cinco minutos, se rectifica de sal y se sirve.

Tiene que quedar caldoso, si hace falta se añade un poco más de caldo corto y se calienta un minuto

35
...

Cebiche de Salmón con Maracuyá

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de rodajas de salmón, una cebolla, dos cucharadas de culantro, tres cuartos de vaso de zumo de maracuyá, dos cucharadas de alcaparras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cortan las rodajas de salmón en lonchas muy finas y estas en bastones, se llevan a un dornillo, se les añaden el culantro picado a cuchillo y la cebolla picada, se riega con el zumo de maracuyá, sal y pimienta.

Se deja reposar media hora, se sirve en cuencos decorados con alcaparras.

Si el salmón no es de crianza se debe congelar a menos veinte grados cuarenta y ocho horas para prevenir la posibilidad de contaminación por anisakis

Cebollas Asadas con Salmón en Escabeche

INGREDIENTES: (4 personas)

Seis cebollas dulces, una cebolleta, aceite, dos latas de salmón en escabeche, dos huevos duros, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se asan media hora las cebollas untadas en aceite en un horno a doscientos grados. Una vez asadas, se les quitan las capas exteriores y se parten por la mitad.

Se emplatan individualmente tres medias cebollas, se les pica un poquito de cebolleta cruda con perejil, se riegan con aceite y se salpimientan. En el centro del plato se coloca una porción de salmón en escabeche desmigado en una flanera, queda como un flan de salmón y sobre él medio huevo duro. Se adorna con una ramita de perejil

Conchas de Salmón en Aceite con Nata

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos latas de salmón en aceite, cuatro conchas de peregrino, dos cucharadas de mantequilla, seis cucharadas de nata, una cucharada de vinagre de estragón, un limón, medio pepino, dos rodajas de limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se escurre el salmón, se desmiga, se bate con la mantequilla con una cuchara de palo, se añaden poco a poco el zumo del limón y la raspadura de su corteza, se añade el vinagre.

Se bate la nata a parte y cuando este montada, se añade con cuidado al preparado anterior, se salpimenta a gusto.

En las conchas de peregrino, se coloca un círculo de medias rodajas de pepino, se rellena el centro con el preparado y se adornan con un cuarto de rodaja de limón. Se sirven frías.

Conchas de Salmón Gratinadas

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho conchas de peregrino, un cuarto de kilo de salmón dieciséis cucharadas de ensaladilla, dieciséis cucharadas de bechamel, dieciséis cucharadas de queso manchego rallado, aceite.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón, se corta en filetes se marca a la plancha con una cucharada de aceite, se desmenuza, se reparte entre las conchas con un fondo de ensaladilla, se napa con la bechamel y se cubre con el queso rallado. Se lleva al horno, se gratina y se sirve.

Congrio al Caviar

37
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de congrio de la parte abierta, cien gramos de salmón ahumado, una latita de huevas de salmón, dos zanahorias, un calabacín, una rama de apio, un vaso de salsa holandesa, medio litro de caldo corto.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de congrio de piel y espinas, se cuece al vapor con el caldo corto. Se reserva.

Se limpian las verduras, se trocean en juliana, se escaldan unos minutos y se reservan.

Se corta el salmón ahumado en tiras; se emplatan las verduras, encima se coloca una rodaja de congrio, las tiras de salmón ahumado, se riega con la salsa, se coloca una cucharadita de huevas de salmón y se sirve.



Consomé con Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Una rodaja de salmón, media cucharada de jengibre rallado, dos dientes de ajo, un pimiento rojo, piri-piri, ralladura de cáscara de limón, dos cucharadas de aceite, siete vasos de caldo de pescado, una cucharada de salsa de soja, un limón, cuatro cebolletas, una cucharada de culantro, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la rodaja de salmón de piel y espinas, se sacan los medallones y se reservan.

En una cazuela de barro con aceite se saltean a fuego bajo el jengibre picado, el ajo cortado en láminas, la ralladura del limón, el pimiento cortado en tiritas muy finas y el piri-piri; se remueve con una cuchara de palo.

Se riega con el caldo de pescado, la salsa de soja y el zumo de limón, se le da un hervor corto, se baja el fuego, se tapa y se cocina diez minutos a fuego lento, se añaden las cebolletas picadas, se cuecen tres minutos más.

Se añaden los medallones de salmón, se le dan dos minutos más de cochura, se adereza con sal y pimienta; se cuele y se sirve con el salmón desmigado.

38
...

Corona de Salmón



INGREDIENTES: (4 personas)

Seis lonchas de salmón ahumado, cuatrocientos gramos de salmón fresco, cuatro huevos, nata, mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se engrasa un molde de corona con mantequilla y se rellena con las lonchas de salmón ahumado de forma que estas sobresalgan por arriba.

Se limpia el salmón fresco de espinas, se desmenuza, se liga con seis cucharadas de nata y la yemas de los huevos batidas hasta obtener un puré cremoso, se baten las claras a punto de nieve y se liga con la crema.

Se vierte la liga en el molde, y se cubre con los extremos que sobresalen del molde. Se cuece a baño María tres cuartos de hora, se desmolda y se sirve napado con mayonesa o bechamel clara.

Receta recogida en las III Jornadas del Mar de Salobreña

Corona de Salmón y Carabineros

INGREDIENTES: (4 personas)

Seis carabineros, un cuarto de kilo de salmón fresco, cuatro calabacines, una cebolla, seis hojas de espinaca, cuatro zanahorias pequeñas, tres cucharadas de aceite, un pellizco de azúcar, una cucharada sopera de nata líquida, sal y pimienta.

Para la salsa: Un vaso de nata, ocho cucharadas del agua de cocer los carabineros, cuatro cucharadas de mayonesa, una cucharada de ketchup.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los carabineros sin cabeza en agua con sal tres minutos.

Se pelan los calabacines con un cuchillo bien afilado, se les quita la piel a tiras, se guardan algunas para decorar y el resto se corta en cuadraditos y se escaldan un minuto. Se sacan, se escurren y se reservan. El calabacín se corta en trozos.

Se pela la cebolla, se pica y se saltea en tres cucharadas de aceite, cuando este transparente se añaden los trozos de calabacín, un pellizco de azúcar y un pellizco de sal. Se cocinan veinte minutos, el calabacín quedara tipo compota pero sin que tome color. Se deja enfriar, se pasa por la batidora junto a la nata y se le incorporan los cuadraditos de piel de calabacín. Se pican la mitad de los carabineros y se añaden a la crema.

Se pelan las zanahorias y se cuecen, se cortan en rodajas. Se corta el salmón en lonchas, se salpimientan. Se pelan los carabineros, se envuelven en una porción de hoja de espinaca.

En un molde de corona engrasado con aceite, se tapiza con lonchas de salmón, se cubre con una capa fina de crema de calabacín, sobre ello las colas envueltas en espinaca y rodajas de zanahoria, se cubre con el resto de la crema de calabacín, se alisa y se cierra con lonchas de salmón.

Se lleva el molde a un horno a ciento ochenta grados a cocer a baño María algo más de media hora.

Se prepara una salsa con ocho cucharadas del agua de cocer los carabineros, la nata, la mayonesa y el ketchup, se mezcla, se desmolda el pastel y se sirve con la salsa aparte.



Crema de Espárragos con Huevas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un bote de medio kilo de espárragos, siete nueces de mantequilla, dos cucharadas de harina, medio vaso de crema de leche, dos vasos de leche, un bote de huevas de salmón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se sacan los espárragos del bote, se escurren y se pican a cuchillo, se reservan.

Se trabaja una bechamel con la leche, la harina, la mantequilla y el caldo del bote de los espárragos, se cocina cinco minutos, se añade la crema de leche, se salpimienta y se pasa todo por el turmix, se deja enfriar.

Se reparten las huevas de salmón entre cuatro cuencos, se reparte la crema de espárragos sobre ella y se sirve.

40
...

Receta recogida en el Forum Gerona 09 Las huevas de salmón suelen venir en el bote como caviar rojo de salmón

Crepes Rellenas de Salmón con Bechamel

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho crepes, dos vasos de bechamel, medio kilo de salmón fresco, un vaso de crema de leche, dos cucharadas de coñac, una nuez de mantequilla, una chispa de piri-piri, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuece el salmón diez minutos en una cazuela con agua hirviendo.

Se saca, se limpia de piel y espinas, se desmenuza, se lleva a un lebrillo pequeño, se riega con la crema de leche, el coñac y una chispa de piri-piri.

Se rellenan las crepes con una porción de salmón a la crema, se cierran y se llevan a una fuente de horno engrasada con mantequilla, se riegan con la bechamel, se les colocan unas porciones de mantequilla encima y se gratinan en el horno a ciento ochenta grados.

Croquetas de Salmón en Escabeche

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos latas de salmón en escabeche, medio limón, un clavo, media cebolla, un vaso de aceite, media pastilla de caldo de pescado, tres cucharadas de harina, dos vasos de leche, dos huevos, perejil picado a cuchillo, pan rallado, sal.

PREPARACIÓN:

En una sartén se liga una bechamel, con la cebolla picada frita en aceite hasta dorar, se le añade la harina, se le dan unas vueltas hasta que tueste levemente, se añaden la leche, sal, el caldo de pescado, el perejil picado, el ajo rallado, el salmón desmigado y su caldo, se deja reducir hasta que tome cuerpo la masa. Se deja enfriar, se lían las croquetas y se fríen en aceite tras pasarlas por huevo batido y pan rallado.

41
...

Croquetas Leperas de Salmón y Queso

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de patatas, vaso y medio de leche, dos nueces de mantequilla, dos cebolletas, una loncha de salmón ahumado, tres huevos, cuatro cucharadas de harina, cien gramos de queso manchego rallado, aceite, pan rallado, salsa de queso, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan las patatas, se cortan en rodajas y estas en dados, se cuecen en una cazuela con la leche veinte minutos hasta que la leche reduzca. Se hacen puré con un tenedor, se añaden la mantequilla, la cebolleta picada, el queso rallado, el salmón picado a cuchillo, un huevo batido y la harina, se salpimenta y se trabaja una pasta con el tenedor.

Se lían unas croquetas, se pasan por huevo batido, por pan rallado, se fríen y se sirven con una salsa de queso.

Receta recogida en el Puerto del Terrón en Lepe (Huelva)



Enrolladitos de Pan y Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Una barra de pan de molde, ciento cincuenta gramos de salmón ahumado, doscientos gramos de requesón, una cucharada de mantequilla, dos cucharadas de perejil picado, una cucharadita de cebollino picado, unas gotas de zumo de limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

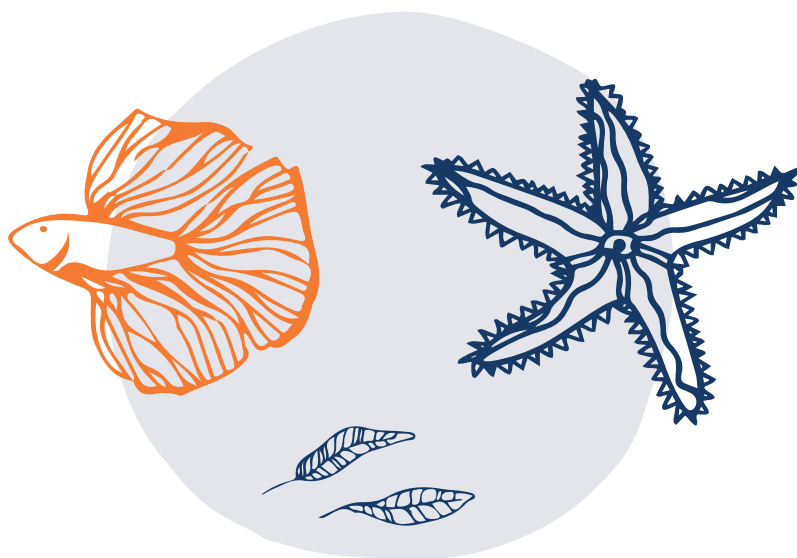
Se quita la corteza de la barra de pan, se corta en rebanadas a lo largo. Se colocan entre dos láminas de papel film y se aplasta con un rodillo.

Se mezclan en una batidora el requesón con las hierbas, la mantequilla, zumo de limón, sal y pimienta.

Se unta una lámina de pan con una capa de pasta, se colocan lonchitas muy finas de salmón ahumado. Se enrollan sobre sí mismos, se envuelven en papel de aluminio, se aprieta bien y se llevan al congelador una hora, se reservan en el frigorífico hasta la hora de servir.

42
...

Se saca, se quita el papel, se cortan en rebanaditas y se sirven



Ensalada de Salmón y Endibias

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de salmón ahumado, un bote de huevas de salmón, dos cucharadas de aceite, una cucharada de alcaparras, un tallo de apio, dos endibias, eneldo picado, medio pepino, un vaso de caldo de pescado, cuatro cucharadas de cebolla picada, siete nueces de mantequilla, un vaso de crema de leche, un vasito de vino manzanilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se calienta el vino en un cazo, se le añade la cebolla picada y se reduce por cochura a fuego lento, se riega con el caldo de pescado, se reduce, se añade la nata se bate suavemente con un tenedor y se deja espesar un poco.

Se añaden el aceite y la mantequilla poco a poco, se bate con la varilla, se salpimenta y se reserva.

Se pela el pepino, se quitan las semillas y se corta en tiras. Se cortan las hojas de endibia en tiras y se pela el apio y se corta en tiras; se ligan se les añade el salmón cortado en tiras, se espolvorea con eneldo picado y se lleva al microondas un minuto para templar. Se riega con la salsa, se decora con las alcaparras, las huevas de salmón y se sirve.

43
...

Ensalada de Salmón, Espinacas y Pomelo

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de espinacas, un pomelo, cien gramos de salmón ahumado, dos cucharadas de aceite, una guindilla verde encurtida, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pela el pomelo, se sacan los gajos y se cortan por la mitad, el zumo que resulte se liga con el aceite, la guindilla verde picada a cuchillo, sal y pimienta, se trabaja una salsa.

Se les da un hervor a las espinacas, se refrescan al grifo, se escurren y se pican a cuchillo para ensalada, se reparten entre cuatro platos, se reparte sobre las espinacas el salmón cortado en bastoncitos a cuchillo, se rodean con medios gajos de pomelo y se riegan con la salsa; se sirven.

Ensalada de Tagliatelle con Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de tagliatelle verdes, cuatrocientos gramos de rodajas de salmón, un centro de lechuga, cuatro cucharadas de queso rallado, una docena de tomatitos cherry, un vaso de salsa pesto, tres cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón, se le da un hervor de cinco minutos, se eliminan la piel, las espinas, se sacan los medallones y se cortan en dados medios, se reservan.

Se corta la lechuga para ensalada y los tomatitos en cuartos, se ligan y se reservan.

Se cuece la pasta en una cazuela con agua, sal y una cucharada de aceite el tiempo que marque el fabricante en el paquete, se saca, se escurre y se mezcla con la lechuga, los dados de salmón, se salpimenta, se riega con el aceite, se espolvorea con el queso rallado y se sirve con la salsa aparte en salsera.

44
...

Personalmente me gusta más con solo unas gotas de aceite

Ensalada de Verdolagas con Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de rodajas de salmón fresco, un limón, dos cucharadas de eneldo picado, cien gramos de canónigos, cien gramos de berros, cien gramos de verdolagas, cien gramos de hoja de roble, dos docenas de tomatitos cherry, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón de piel y espinas, se corta en tiras muy finas y se lleva a un dornillo pequeño, se riega con zumo de limón se espolvorea con el eneldo picado a cuchillo, sal y pimienta. Se deja macerar media hora.

Se lavan las “lechugas”, se escurren, se pican a cuchillo y se mezclan, se aliñan con una vinagreta, sal y pimienta, se reparten entre cuatro platos, se cubren con el salmón y se decoran con una corona de medios tomatitos cherry, se riega con el zumo de la marinada y se sirven.

Receta familiar procedente de Montejicar (Granada); la receta original es con bacalao desalado. No olvidar las precauciones de consumo de pescado crudo

Espaguetis al Falso Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de espaguetis, cuatro cucharadas de aceite, una cebolla, un diente de ajo, diez cucharadas de orujo, tres cuartos de vaso de crema de leche, un bote de huevas de salmón, una cucharada de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se saltean en una sartén con el aceite la cebolla picada y el ajo rallado, pasados cinco minutos se riegan con el orujo y la crema de leche, se cocinan ocho minutos, se salpimenta y se retira del fuego, se añaden las huevas de salmón, se liga y se reserva.

Se cuecen los espaguetis en una cazuela con agua y sal, siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete, se sacan, se escurren, se riegan con la salsa y se sirven.

Receta recogida en Florencia (Italia)



45
...

Espaguetis con Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de espaguetis, una cucharada de sal gorda, ciento cincuenta gramos de salmón ahumado, cinco cucharadas de aceite, una cebolla, seis cucharadas de nata líquida, orégano, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los espaguetis en una cazuela con agua, una cucharada de aceite y una cucharada de sal gorda el tiempo marcado en el paquete por el fabricante.

Se filetea el salmón ahumado con un cuchillo de cortar jamón, se corta en tiras y se reservan.

En una sartén con cuatro cucharadas de aceite se saltea la cebolla picada en juliana, cuando dore se añaden la nata, unos granos de pimienta y se reduce hasta que espese a nuestro gusto. Se retira del fuego y se añaden las tiras de salmón ahumado.

Se sirven los espaguetis se cubren con las tiras de salmón ahumado, se riega con la salsa y se espolvorea con el orégano.

Espárragos Envueltos en Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis espárragos, dieciséis tiras de salmón ahumado, un cuarto de kilo de harina, media cucharadita de sal, ocho nueces de mantequilla, tres huevos, medio sobre de levadura en polvo.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los espárragos en una cazuela con agua y sal, se sacan, se escurren y se eliminan los extremos duros, se reservan.

Se trabaja una masa mezclando la harina con la sal, la mantequilla, la levadura en polvo y los huevos batidos, se amasa, se forma una bola, se extiende con el rodillo y se corta en cuadrados.

Se coloca sobre cada cuadrado una loncha de salmón ahumado, un espárrago y se lían en cigarro, se pincelan con huevo batido y se llevan a una fuente engrasada al horno; se cocinan doce minutos y se sirven calientes.

46
...

Espárragos Rellenos de Salmón en Escabeche

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho espárragos blancos muy gruesos, dos latas de salmón en escabeche, dos cucharadas de aceite, dos cucharadas de harina, dos claras de huevo, un chorrito de cerveza y aceite.

PREPARACIÓN:

Se saca el salmón en escabeche de la lata, se escurre, se desmiga y se reserva.

Se prepara una masa de rebozar con las dos cucharadas de aceite, dos cucharadas de harina, dos claras de huevo, un chorrito de cerveza. Se reserva.

Se cortan los espárragos por la mitad, se aplanan un poco y se rellenan con las migas de salmón en escabeche escurridas, se pinchan con dos palillos para que no se desmonten, se pasan por masa de rebozar y se fríen en aceite muy caliente hasta que quede la masa crujiente.

Se les quitan los palillos y se sirven calientes acompañados con una salsa de mejillones o similar.

Espárragos rellenos, rebozados y fritos. Adaptada de una del Libro 69 Maneras de Comer un Espárrago Editado por Ed. Tristana

Flamenquín de Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho lonchas de jamón de York, ocho lonchas de queso, ocho tiras de salmón ahumado, dos huevos, aceite, harina y pan rallado.

PREPARACIÓN:

Se coloca una loncha de queso y una tira de salmón ahumado sobre una lámina de jamón de York. Se lían como un cigarro, se pasan por harina, por huevo batido y por pan rallado. Se fríen en abundante aceite y se sirven.

Receta recogida en la Feria de Sevilla se 2.005 en la Caseta El Flamenquín. Se puede preparar con atún, pez espada, palometa etc.



Flan de Brécol y Salmón

47
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de salmón ahumado, un cuarto de kilo de brécol, un sobre de gelatina, un limón, un yogur, tres cucharadas de crema de leche, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuece el brécol en agua con sal diez minutos, se saca, se escurre y se cortan las flores, se riegan con zumo de limón y se reservan.

Se prepara la gelatina siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete, se vierte una capa en el fondo de un molde de flan y se deja enfriar.

Se pasan por la batidora el salmón picado, las chalotas picadas en juliana, el yogur, la crema de leche y la gelatina.

Se colocan las flores de brécol en el molde, se riegan con la crema de gelatina y salmón, se le dan unos golpecitos para evitar burbujas de aire, se lleva al fresco hasta que cuaje y se sirve.

Receta adaptada de una del Restaurante Océano Playa de la Playa Central de Isla Cristina (Huelva)



Flautas de Salmón

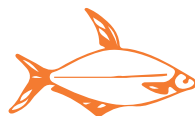
INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de bastones de pan artesano con pipas de girasol, cuatro lonchas de salmón ahumado, un cuarto de kilo de queso fresco, un vaso de mayonesa, un limón, un manojo de eneldo fresco, perejil fresco.

PREPARACIÓN:

Se cortan las lonchas de salmón por la mitad, se envuelven los bastones de pan en la media loncha de salmón, se coloca una loncha muy fina de limón alrededor y se ata con una tira de eneldo.

Se bate la mayonesa con el queso fresco hasta que quede una pasta, se pican el eneldo y el perejil, se añaden a la pasta y se sirven los palitos con la pasta como salsa.



Flores de Salmón con Requesón y Aceitunas

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho lonchas de salmón ahumado, dos cucharadas de aceite de oliva, dos tomates, cien gramos de requesón, un puñado de aceitunas sin hueso, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se corta el tomate sin pepitas en dados pequeños, se aderezan con aceite, sal y pimienta; se emplatan en una fuente formando lecho.

Se forman las flores con las lonchas de salmón (nosotros haremos un rollito), se rellenan con el requesón ligado con dos cucharadas de aceite de oliva y las aceitunas picadas a cuchillo. Se adornan con una aceituna y se emplatan en la fuente sobre el tomate. Se sirve.

Gambas con Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Veinte escones pequeños, cuarenta gambas cocidas, una lata de atún en aceite, un bote de huevas de salmón, cuatro cucharadas de mayonesa, dos huevos duros, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se llevan a una batidora el atún, la mayonesa y los huevos duros picados. Se tritura y se obtiene una pasta.

Se extiende la pasta sobre los escones, se colocan dos gambas peladas cerrando aro y en su interior se coloca una porción de huevas de salmón.

Se sirven sobre un lecho de lechuga muy picada.

Los escones en Huelva son unos plum cake pequeños

49
...

Gratinado de Espárragos Ahumados

INGREDIENTES: (4 personas)

Una docena de espárragos blancos gordos, dos patatas medianas, cien gramos de salmón ahumado, cien gramos de bacalao ahumado, cien gramos de queso fundido, aceite de oliva, dos huevos, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las patatas, se cortan en seis rodajas cada una. Se cortan el salmón y el bacalao en doce lonchitas.

Se colocan las yemas de los huevos en un cuenco, se añade una chispa de aceite y se bate con una cucharilla. Se añade zumo de limón y sal; queda una crema untuosa. Se baten las claras de huevo a punto de nieve.

Se emplatan en platos resistentes al calor tres rodajas de patata, se napan con una chispita de la salsa, se coloca encima de cada una un espárrago cortado por la mitad a lo largo, se cubre con un trocito de salmón y otro de bacalao, se tapa con un poquito de la salsa de yema, se cubre con clara montada a punto de nieve, se lleva al horno a doscientos veinte grados y se gratina unos minutos.

Gulas con Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rebanadas de pan tostado, cuatro lonchas de salmón ahumado, cien gramos de gulas, un chorrito de aceite y un chorrito de vinagre.

PREPARACIÓN:

Se colocan sobre las rebanadas de pan tostado las lonchas de salmón ahumado. Se cubren con las gulas, se rocían con aceite y vinagre. Se sirven.



Hamburguesas de Chayota y Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Seiscientos gramos de puré de chayota, trescientos gramos de salmón ahumado, dos cebolletas, seis cucharadas de zumo de limón, tres cucharadas de perejil picado, un huevo, harina, seis cucharadas de aceite, cuatro tomates, media cebolla, medio pimiento, un diente de ajo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pican fino a cuchillo la cebolla, el pimiento y el ajo, se llevan a un cuenco, se riegan con dos cucharadas de zumo de limón, cuatro cucharadas de aceite, se salpimentan y se mezclan hasta trabajar una salsa, se reserva en salsera.

Se mezclan el puré de chayota, el salmón picado a cuchillo, el perejil picado, el huevo batido, las cebolletas picadas, el zumo de limón, sal y pimienta, se amasan y se forman ocho bolas, se pasan por harina, se aplanan con la mano y se fríen tres minutos por cada lado en una sartén con aceite hasta que doren.

Se sirven en platos individuales con cascos de tomate y la salsa aparte en salsera.

La chayota es la patata dietética, se puede hacer con patata

Hamburguesa de Lengado y Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de salmón, doscientos gramos de filetes de lenguado, dos huevos, un manojo de cebollino, una cebolla, un pepino, dos cucharadas de salsa de soja, dos cucharadas de vinagre, una cucharada de azúcar, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pican muy finos el salmón y el lenguado, se ligan con el cebollino picado a cuchillo y el huevo batido, se salpimenta y se mezcla todo.

Se forman las hamburguesas, se hacen a la plancha y se reservan.

Se corta el pepino en rodajas muy finas, se llevan a una sartén con unas gotas de aceite, se rocían con azúcar, salsa de soja, vinagre, sal y pimienta. Se remueve unos minutos y se cubren las hamburguesas.

Se sirven emplatadas o embutidas en un panecillo cortado por la mitad a lo largo.

51
...



Hamburguesas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de salmón, medio vaso de nata, tres cucharadas de puré de patata, cuatro molletes, dos hojas de lechuga, cuatro rodajas de tomate, seis cucharadas de aceite, una cucharada de azúcar, dos cebollas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón de piel y espinas, se pica a cuchillo y se liga con una cebolla picada, la nata, el puré de patata, sal y pimienta; se forman las hamburguesas, se asan a la plancha por ambos lados.

Se saltea la otra cebolla cortada en aros a fuego lento, se añade el azúcar y se cocina veinte minutos.

Se abren los molletes, se tuestan, se pincelan con aceite, se colocan media hoja de lechuga, una rodaja de tomate, la hamburguesa y se cubre con cebolla confitada; se sirve.

Hinojo al Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro hinojos, trescientos gramos de salmón, una cucharada de harina, una cucharada de eneldo, dos nueces de mantequilla, pan rallado, dos cucharadas de queso rallado, medio vaso de crema de leche, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian los hinojos de hojas exteriores más duras, se cortan por la mitad a lo largo, se cuecen en una cazuela con agua y sal algo más de diez minutos, se sacan, se escurren y se hace una cavidad con un saca bocados, se reservan.

Se limpian los filetes de salmón de piel y pimienta, se pican a cuchillo, se ligan con el eneldo picado, el hinojo picado, se salpimientan y se rellenan los medios hinojos con la mezcla, se espolvorean con pan rallado, se cubren con mantequilla y se llevan en una fuente engrasada al horno a ciento ochenta grados un cuarto de hora, se sirven regados con la crema de leche como salsa.

52
...

Hojas de Parra Rellenas de Salmón y Anchoa

INGREDIENTES: (4 personas)

Treinta y dos hojas de parra encurtidas, un cuarto de kilo de salmón ahumado, dos latas de filetes de anchoa, medio kilo de queso fresco, piri-piri, un rabanito picante, media cucharadita de curry, media cucharadita de pimentón, media cucharadita de jengibre rallado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se sacan las hojas de parra, se escurren, se extienden sobre la mesa, se les corta el tallo y se reservan.

Se adereza el queso fresco con piri-piri, rábano rallado, curry, pimentón, jengibre, sal y pimienta. Se liga la mitad del queso con salmón ahumado picado a cuchillo y la otra mitad con las anchoas troceadas.

Se cubren la mitad de las hojas de parra con un queso y la otra mitad con el otro queso, se enrollan, se emplatan en una fuente y se sirven.

Receta de mi amigo Germán de Albaida del Aljarafe (Sevilla). El mismo encurtía sus hojas de parra

Huevas de Erizo con Salmón y Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos latas de huevas de erizo, doscientos gramos de salmón ahumado, dos latas de algas cocidas, una docena de langostinos, hoja de roble, aceite, vinagre, miel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se trabaja una vinagreta con aceite, vinagre, miel, sal y pimienta, se reserva.

Se colocan en el centro de una fuente las huevas de erizo, se rodean con langostinos envueltos en lonchas de salmón ahumado, se reparten la hoja de roble picada y las algas formando montoncitos, se riegan con la vinagreta y se sirven.

Huevos Pasados por Agua con Caviar Rojo

53
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho huevos, un bote de huevas de salmón, ocho rebanadas de pan tostado, mantequilla salada.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los huevos en agua hirviendo tres minutos, se sacan, se colocan en una huevera y se cortan por la parte superior, se reparte el caviar rojo entre ellos y se sirven con las tostadas cortadas en cuatro tiras y untadas con mantequilla.

Receta adaptada de una del Hotel Savoy de Florencia (Italia), la receta original es con caviar



Huevos Rellenos de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho huevos duros, cincuenta gramos de salmón ahumado, tres pepinillos, cuatro cucharadas de sucedáneo de caviar y un vaso de mayonesa.

PREPARACIÓN:

Se pelan los huevos, se cortan por la mitad a lo largo. Se separan las yemas de las claras.

Se pican el salmón y los pepinillos, se les rallan las yemas, se mezclan con la mayonesa y se rellenan las medias claras con la mezcla. Se corona con una cucharadita de mayonesa y se cubre con sucedáneo de falso caviar.



54
...

Huevos Rellenos de Tartar de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Seis huevos duros, doscientos gramos de salmón fresco, una cucharada de cebolla picada, un pepinillo en vinagre, una cucharada de alcaparras, media cucharadita de mostaza francesa, dos yemas de huevo, cinco cucharadas de aceite, puré de patatas, perejil picado y sal.

PREPARACIÓN:

Se vacían los huevos, se sacan las yemas, se machacan con un tenedor, se reservan.

Se pican los filetes de salmón con un cuchillo muy afilado, primero en láminas muy finas, se trocean estas en juliana muy fina y posteriormente en daditos diminutos. Se lleva a una fuente honda, se le añaden la cebolla picada, las alcaparras picadas, y el pepinillo picado. Se ligan íntimamente con las yemas de huevo batidas, el aceite, la mostaza y se rectifica de sal, se añaden las yemas de los huevos duros machacadas con el tenedor.

Se amasan a mano, se rellenan los huevos, se napan con mayonesa y se sirven.

Esta receta puede resultar picante, se puede añadir salsa Tabasco o salsa Worcester

Huevos Revueltos con Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos nueces de mantequilla, ocho huevos, cuatro cucharadas de nata, un cuarto de kilo de salmón ahumado, dos cucharadas de hierbas picadas (cebollino, albahaca, culantro), cuatro molletes, dos cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pica el salmón ahumado a cuchillo y se reserva.

Se lleva la mantequilla a una sartén y se añaden los huevos batidos cuando la mantequilla comience a espumar. Se añaden la nata, el salmón picado a cuchillo y las hierbas picadas a cuchillo. Se mezclan sin que cuajen mucho.

Se abren los molletes, se les saca la miga y se tuestan, se rellenan con la farsa, se espolvorean con cebollino picado, se salpimentan y se sirven dos medios molletes por cada plato.

Receta recogida en Famar 2006

55
...

Jelly de Salmón y Langostinos



INGREDIENTES: (4 personas)

Una rodaja de salmón de ración, un sobre de gelatina incolora, una cucharada de eneldo, cuatro lonchas de salmón ahumado, cuatro cucharadas de mayonesa, cuatro cucharadas de crema agria, medio limón, ocho langostinos cocidos, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se marca el salmón a la plancha tres minutos por cada lado, se limpia de piel y espinas, se sacan cuatro supremitas y el resto se pica a cuchillo, se mezcla con la mayonesa, la crema agria, el fumé de pescado, el eneldo picado a cuchillo y el zumo de limón, se incorporan los langostinos y se añade la gelatina preparada siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete.

Se coloca en el fondo de cuatro moldes eneldo picado a cuchillo, una supremita de salmón, una porción de la mezcla, se saca el aire golpeando suavemente en el costado y se llevan al frigorífico; cuando cuajen se sacan del molde y se sirven.

Judías con Salmón en Escabeche

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de judías, dos latas de salmón en escabeche, dos dientes de ajo, dos hebras de azafrán, una hoja de laurel, un rollo de hierbas, tres cucharadas de aceite, tres cucharadas de pan rallado, una cucharada de vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se dejan las judías en remojo toda la noche dándoles varios cambios de agua.

Se doran en aceite la cebolla cortada en cascots, el ajo, la hoja de laurel y el rollo de hierbas. Se llevan las judías a una cazuela con agua, cuando rompa a hervir, se añade la fritada, se asustan con agua fría y se dejan cocer hora y media.

Se añaden el salmón en escabeche, su caldo, el azafrán y el vino, se espolvorea el pan rallado, se cuece cinco minutos y se sirve.

56
...

Judías Guisadas con Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de judías blancas, dos zanahorias, dos cebolletas, dos tomates, aceite, una docena de aceitunas, cien gramos de salmón ahumado, una cucharada de perejil picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se dejan las judías en remojo toda la noche, se escurren y se llevan a una cazuela, se añaden las verduras picadas, se salpimentan y se cubren con agua. Se llevan al fuego y se cuecen a fuego lento tres cuartos de hora.

Se añaden las aceitunas, el salmón cortado en tiras y se deja hacer cinco minutos más, se espolvorean con perejil picado y se sirven.

Jureles Rellenos de Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

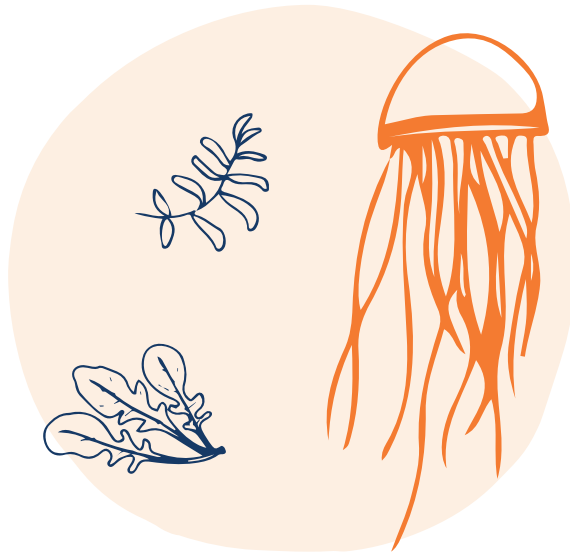
Una docena de jureles, seis lonchas de salmón ahumado, una docena de almendras, cuatro cucharadas de pan rallado, cuatro cucharadas de vino blanco, una cucharada de perejil, un limón, seis cucharadas de aceite, tres gotas de tabasco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian los jureles, se eliminan las escamas, las cabezas, las tripas y las raspas.

Se majan las almendras con el perejil, se añaden al salmón picado a cuchillo, el pan rallado, dos cucharadas de aceite y una de vino. Se traba un relleno.

Se napa un filete de jurel con la pasta, se cubre con otro filete y se llevan a una fuente de horno engrasada, se riegan con cuatro cucharadas de aceite y tres cucharadas de vino, se espolvorea con pan rallado, se salpimenta y se lleva al horno a doscientos grados un cuarto de hora. Se sacan y se sirven con acompañamiento de lechuga picada.



Lasaña de Mariscos con Falso Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Una docena de hojas de lasaña, dos vasos de chirlas, medio kilo de mejillones, medio kilo de gambas peladas, trescientos gramos de tentullos, medio vaso de vino espumoso, cinco nueces de mantequilla, cinco cucharadas de harina, dos vasos de leche, dos dientes de ajo, una cucharada de huevas de salmón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas y los mejillones en una cazuela al vapor con el vino espumoso, se eliminan las valvas, se cuele el caldo y se reservan.

Se saltean las gambas someramente en una sartén con una chispa de aceite, se reservan.

En la misma sartén que se saltearon las cigalas se añade la mitad de la mantequilla, se doran los ajos rallados y se añaden los tentullos limpios y cortados en láminas, con diez minutos de cochura será suficiente, se añade la mitad de la harina sin dejar de remover y la mitad de la leche, se salpimenta y se cuece a fuego lento sin parar de remover con una cuchara de palo, cuando comience a espesar se añaden las gambas troceadas, las chirlas y los mejillones troceados.

Se cuecen las hojas de lasaña en una cazuela con agua, sal y una cucharada de aceite el tiempo que marque el fabricante en el paquete, se sacan, se escurren y se reservan.

Con la mantequilla restante, la leche y la harina se trabaja una salsa bechamel, se adereza con nuez moscada, sal y pimienta.

En una fuente de horno untada con mantequilla se coloca una capa de hojas de lasaña, una capa de bechamel de marisco, una capa de lasaña, la otra mitad de la bechamel de marisco, una capa de hojas de lasaña y la bechamel ligada con las huevas de salmón. Se colocan unos pegotitos de mantequilla y se cocina en el horno a ciento ochenta grados un cuarto de hora; se sirve.

Receta familiar de Navidad, aunque nuestra madre el día treinta y uno de Diciembre a medio día ponía indefectiblemente lentejas con mucho vinagre como buena romana que era

Lasaña de Salmón y Rodiola

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de lasaña, cuatrocientos gramos de carpacho de salmón, cien gramos de salmón ahumado, medio kilo de queso rodiola, cinco cucharadas de leche, una cucharada de mejorana, dos cucharadas de aceite, nuez y media de mantequilla, dos cucharadas de pan rallado, tres cucharadas de queso parmesano, tres cucharadas de queso granna padano, sal y pimienta.

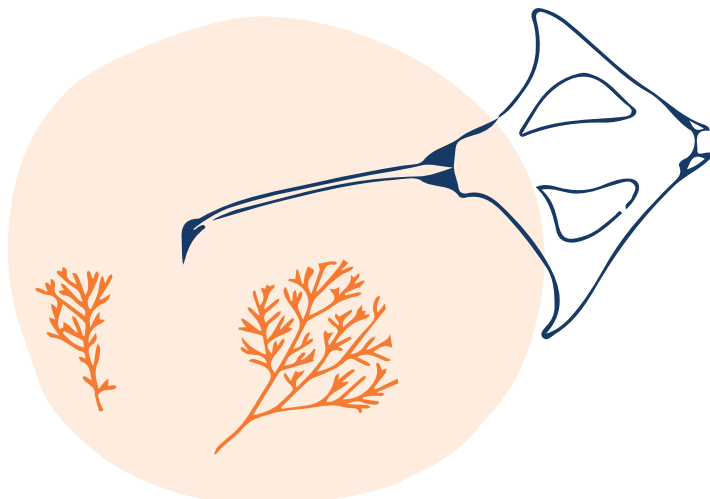
PREPARACIÓN:

Se cuecen las hojas de lasaña en una cazuela con agua, sal y una cucharada de aceite el tiempo que marque el fabricante en el paquete, se sacan, se escurren y se reservan sobre un paño de cocina.

Se mezcla el salmón ahumado picado con el queso rodiola, la mejorana picada a cuchillo, la leche, sal y pimienta, se trabaja una crema.

Se coloca un lecho de seis hojas de lasaña untadas con mantequilla en una fuente de horno, sobre ellas una capa de hojas de carpacho de salmón, se napa con una capa de crema y se espolvorea con granna padano rallado.

Se repite la operación hasta acabar con una capa de lasaña, se cubre con el resto de la crema, se espolvorea con queso parmesano rallado, trocitos de mantequilla y se lleva al horno diez minutos a ciento ochenta grados hasta que cueza y gratine.



Lasaña Fría de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de hojas de lasaña, un paquete de salmón ahumado, un bote de pepinillos en vinagre, diez lonchas de queso, un manojo de rabanitos frescos, una taza de mayonesa, dos cucharadas de mostaza, salsa de eneldo.

PREPARACIÓN:

Se prepara la lasaña siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el envase. Se colocan una capa de la pasta, encima una capa de salmón ahumado, una de queso, otra de pepinillos cortados en rodajas. Se repiten las capas hasta acabar con todos los ingredientes, de forma que termine con una capa de pasta.

Se cubre con una capa de salsa de eneldo o con una capa de mayonesa ligada con mostaza, se adorna con rabanitos pelados y pepinillos; se sirve.

60
...



Lazos con Salmón Ahumado y Eneldo

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de lazos al huevo, una cebolla, dos nueces y media de mantequilla, medio vaso de vermú blanco, nuez moscada, doscientos gramos de salmón ahumado, dos cucharadas de eneldo picado, un limón, dos vasos de crema de leche, una cucharada de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se saltea la cebolla picada en una sartén con la mantequilla dos minutos, se añade el vermú y se reduce a la mitad, se añade la crema de leche, se le ralla nuez moscada, se salpimenta y se cocina tres minutos; se incorporan el salmón ahumado picado a cuchillo, el eneldo picado a cuchillo y el zumo de limón, se le dan unas vueltas.

Se cuecen los lazos de pasta al huevo en una cazuela con agua, sal y una cucharada de aceite, se sacan, se riegan con la salsa y se sirven.

Receta recogida en la Terraza del Restaurante Casa Pepín en la Playa Central de Isla Cristina (Huelva)

Lazos de Salmón e Hinojo

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de lazos, trescientos gramos de salmón, dos bulbos de hinojo, un puerro, dos nueces de mantequilla, medio vaso de leche, un vaso de nata, media cucharada de granos de pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro con la mantequilla, se saltean el puerro cortado en rodajas y el hinojo cortado en dados mínimos, se añaden la leche y la nata, se salpimienta, se tapa y se cocina ocho minutos.

Se limpia el salmón de piel y espinas, se trocea y se añade a la cazuela de barro, se salpimienta.

Se cuece la pasta en una cazuela con agua, sal y una cucharada de aceite el tiempo que marque el fabricante en el paquete, se saca, se escurre y se añade a la cazuela de barro, se les dan unas vueltas y se sirve.

Lomos de Salmón Asados en Sartén

61
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Ochocientos gramos de salmón limpio, la parte blanca de dos puerros, dos cucharadas de eneldo picado, seis alcaparras, medio litro de leche, un limón, dos cucharadas de harina, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se corta el salmón en cuatro supremas, se les quita la piel y se reservan espolvoreadas con una cucharada de eneldo.

Se cuece la leche cinco minutos desde que rompa a hervir con la cáscara de limón.

Se pican los puerros en juliana, se saltean con tres cucharadas de aceite y una pizca de sal. Se riega con la harina y se remueve, se añade la leche sin la cáscara de limón, se remueve, se añaden las alcaparras, se remueve, se baja el fuego y se cocina veinte minutos.

En otra sartén se rehoga medio puerro con tres cucharadas de aceite, se colocan las supremas, se tapan con su piel, se hacen cinco minutos, se les da la vuelta, se tapan con la piel y se cocinan otros cinco minutos. Se rocían con zumo de limón y eneldo.

Se emplatan las supremas, se riegan con la salsa de puerros y se sirven.

Lomos de Salmón en Vinagreta de Eneldo

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro lomos de salmón, un bulbo de apio, cuatro cucharadas de aceite, una rama de eneldo, cuatro cucharadas de aceite de oliva, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se mezcla el aceite de oliva con el zumo de limón, el eneldo picado a cuchillo, sal y pimienta, se reserva.

Se limpian los lomos de salmón, se quitan las espinas, se salpimientan y se pincelan con aceite de oliva.

Se limpia el apio, se corta en bastones finos y se cuecen en agua con sal, cuando ablanden se sacan, se escurren y se secan. Se riegan con aceite caliente y se reservan.

Se marca el salmón a la plancha cuatro minutos por un lado y dos por el otro. Se emplatan, se acompañan con el apio y se riegan con la vinagreta. El resto de la salsa se sirve en una salsera.

62
...



Lomos de Salmón Gratinados

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro lomos de salmón de doscientos gramos, dieciséis espárragos verdes, dos nueces y media de mantequilla, un vaso de salsa holandesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los espárragos diez minutos en agua hirviendo con sal, se sacan, se escurren y se saltean diez minutos en una sartén con la mantequilla hasta que doren, se reservan.

Se limpian los lomos de salmón y se llevan a una fuente de horno engrasada con la mantequilla de freír los espárragos, se cocinan en el horno a ciento ochenta grados ocho minutos, cuatro por cada lado, se cubren con dos cucharadas de salsa holandesa cada uno, se vuelven al horno, se gratinan dos minutos y se sirven con el resto de la salsa aparte en salsera.

A Marga, mi mujer, ¡¡¡le quedan de fabula!!! Aunque ella los hace con mayonesa

Lomos de Salmón Rellenos de Setas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro lomos de salmón, cincuenta gramos de tentullos, cincuenta gramos de josefitas, un vaso de nata, aceite, una cebolla, mostaza, miel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En un cazo con la nata se trabaja una salsa con la miel y la mostaza, se reserva en salsera.

En una sartén con aceite, se saltea la cebolla picada, pasados cinco minutos, se añaden las setas picadas, se cocinan hasta que reduzca el agua que sueltan (unos diez minutos), se añade la nata, se salpimenta, se reduce y se trabaja una farsa.

Se abren los lomos de salmón en libro, se salpimentan y se reparte la farsa entre ellos, se cierran y se llevan a una fuente de horno engrasada, se cocinan diez minutos, al horno, a ciento ochenta grados y se sirven con la salsa aparte en salsera.

63
...

Lubina con Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Una lubina de kilo y medio, media cebolla, una zanahoria, media rama de apio, una hoja de laurel, cuatro lonchas de salmón ahumado, salsa holandesa, aceite, un limón, dos huevos, seis cucharadas de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se derrite en un cacillo la mantequilla, sin que llegue a cocer, ni dore.

En cazo a parte se ponen las yemas de huevo, con una cucharada de agua, se salpimentan y se cuecen a baño María, lentamente removiendo con una cuchara de madera, se añade la mantequilla fundida, lentamente y sin dejar de remover. Una vez trabada la salsa, se conserva al baño María hasta que se consume.

Se limpia la lubina y se sacan las tripas por las agallas (te lo hace el pescadero), se cuece media hora en una olla con un chorrito de aceite, la cebolla cortada en cascós, la zanahoria cortada en rodajas, el apio troceado, la hoja de laurel, sal y pimienta.

Se saca, se limpia de espinas, se sacan los filetes, se cubren con una loncha de salmón ahumado y se sirven cubiertos con salsa holandesa.

Macarrones a la Crema de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de macarrones, una rodaja de salmón fresco, cuatro supremas de salmón ahumado, tres cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de pan rallado, cuatro cucharadas de crema de leche, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se derrite la mantequilla en un cacillo, se le añaden el salmón fresco y el ahumado cortados en lonchitas mínimas y el pan rallado, se pone a fuego lento y se remueve bien para que no haga grumos. Se añade la crema de leche, un chorrito de limón, se salpimenta y se cuece cinco minutos.

Se cuecen los macarrones en una cazuela con agua, sal y una cucharada de aceite, el tiempo que marque el fabricante en el paquete, se sacan, se escurren y se sirven con la salsa aparte en salsera.

Receta adaptada de una del Restaurante Gritty de Pisa (Italia)

64
...



Mini Volovanes de Falso Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Doce mini volovanes, cuatro cucharadas de mayonesa, cuatro cucharadas de huevas de mujol, cuatro cucharadas de falso caviar rojo y una chispa de leche.

PREPARACIÓN:

Se pincelan con la leche los mini volovanes, se llevan al horno a ciento ochenta grados y se cuecen unos minutos con la puerta abierta.

Se ligan la mayonesa y una chispa de leche, se reserva.

Se sacan, se dejan enfriar y se reparte la mayonesa entre ellos, se cubren la mitad con falso caviar de mujol y la otra mitad con huevas de salmón y se sirven.

El falso caviar rojo son las huevas de salmón

Mousse de Esturión y Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de esturión ahumado, un cuarto de kilo de salmón ahumado, dos cucharadas de gelatina en polvo, vaso y medio de agua, dos cucharadas de vinagre, una cucharadita de pimentón picante, un vaso de nata líquida.

PREPARACIÓN:

Se prepara una gelatina con el polvo y vaso y medio de agua hirviendo, se le añade el esturión desmigado, se lleva a la batidora, se añaden el salmón picado, el vinagre, el pimentón, se bate hasta tener una mezcla homogénea, se añade la nata, se continua batiendo y se lleva la crema a cuatro moldes.

Se llevan al frigorífico durante dos horas, se desenmoldan y se sirven acompañados de una corona de uvas maduras.

65
...

Mousse de Falso Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Ciento cincuenta gramos de huevas de salmón, una cucharada de gelatina neutra, cien gramos de queso Philadelphia, una cucharada de zumo de limón, tres vasos de crema de leche, un diente de ajo, tres hojas de lechuga, dos cucharadas de tomate rallado.

PREPARACIÓN:

Se prepara la gelatina con agua siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete. Se vierte una cucharada de ella en un molde de flan, se liga con una cucharada de tomate rallado y se lleva a la nevera hasta que cuaje.

Se maja en un almirez el ajo, se lleva a un cuenco, se le añaden las huevas de salmón, el zumo de limón, la crema de leche y el resto de la gelatina y se rellenan los moldes de flan con la mezcla, se llevan al frigorífico.

Se corta la lechuga en juliana, se emplata en el centro de los platos, se colocan los flanes encima, se rodean con porciones de queso y se sirven.

Mousse de Salmón y Salsa de Aguacate

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de salmón ahumado, cinco nueces de mantequilla, una cucharada de hinojo picado, dos cucharadas de aguardiente, una cebolla, un pimiento verde, dos pimientos choriceros, vaso y medio de caldo, aceite, dos dientes de ajo, medio tomate, una cucharada de jamón picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se llevan los pimientos choriceros a una cazuela con agua tibia y se dejan en remojo cuatro horas.

En una cazuela de barro con aceite se pochan la cebolla picada y el pimiento verde. Cuando ablanden se añaden los ajos cortados en láminas y el jamón picado, se rehogan y se ralla la carne de los pimientos choriceros. Se rehogan, se añade el caldo, se trocea el tomate pelado y sin pepitas y se cuece tres cuartos de hora. Se pasa por el turmix y se cuela por el chino.

Se pasa el salmón por el turmix hasta obtener una pasta fina. Se funde la mantequilla al baño María, se añade el salmón y se bate con la varilla hasta obtener una crema espumosa, se riega con el aguardiente, el hinojo y se traba.

Se lleva a cuatro moldes individuales y se llevan a la nevera durante cuatro horas, se desenmoldan y se sirven acompañados con la salsa de aguacate.

Nueces de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, tres nueces de mantequilla, un diente de ajo, una cucharadita de mostaza, una cucharada de tomillo fresco, una cucharada de perejil, dos cucharadas de aceite, un tomate, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se rearman las rodajas, se embridan con un hilo para que no pierdan su forma, se pincelan con aceite, se marcan a la plancha por cada lado dos minutos y se reservan.

En un almirez se majan los ajos junto a la mostaza, el tomillo picado a cuchillo, el perejil picado, sal y pimienta, se liga con la mantequilla y se reserva.

Se coloca sobre una lámina de papel de aluminio una rodaja de tomate, sobre ella una rodaja de salmón, se napa con la mantequilla especiada, se cierran en caja y se llevan al horno a ciento ochenta grados entre diez y quince minutos.

Se retira el papel de plata y se sirven con acompañamiento de verdura cocida.

Opcionalmente se le pueden añadir unas gotas de tabasco a la mantequilla especiada

Ñoquis con Salmón y Menta

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de ñoquis de patata, una rodaja de salmón fresco, cuatro supremas de salmón ahumado, tres cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de pan rallado, cuatro cucharadas de crema de leche, un limón, una cucharada de menta picada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se derrite la mantequilla en un cacillo, se le añaden el salmón fresco y el ahumado cortados en lonchitas mínimas y el pan rallado, se pone a fuego lento y se remueve bien para que no haga grumos. Se añaden la crema de leche, un chorrito de limón, se salpimenta, se añade la menta picada a cuchillo y se cuece cinco minutos.

Se cuecen los ñoquis en una cazuela con agua hasta que suban flotando a la superficie, se sacan y se sirven con la salsa.

Receta adaptada de una del Restaurante Gritty de Pisa (Italia)



Pai de Salmón y Espinacas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de rodajas de salmón, doscientos gramos de espinacas, cien gramos de champiñones, dos láminas de hojaldre, cuatro cucharadas de nata, un limón, un huevo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se sacan los medallones, se pican, se salpimientan, se riegan con zumo de limón y se reservan.

En una sartén con aceite se saltean los champiñones cortados en láminas, el salmón y las espinacas picadas, se salpimientan, pasados unos minutos se riegan con la nata ligada con el huevo y se le dan unos minutos de cochura.

Se forra un molde de horno con una lámina de hojaldre, se pincha el fondo con un tenedor, se rellena con la farsa, se tapa con una hoja de hojaldre, se le hace un agujero en el centro, se pincela con huevo batido y se lleva al horno a ciento ochenta grados algo menos de media hora; se sirve.

Pan de Jamón de York y Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rebanadas de pan de pueblo, cuatro lonchas de jamón de York, ocho lonchas de salmón ahumado, cuatro bocas de cangrejo cocidas, medio vaso de mayonesa.

PREPARACIÓN:

Se tuestan las rebanadas de pan someramente, se untan con un poco de mayonesa, se cubren con una loncha de jamón de York, se reparte el salmón ahumado picado entre ellas.

Se saca la carne de las bocas, se desmenuza, se liga con la mayonesa y se reparte la mezcla entre los panes, se dejan reposar un rato y se sirven.

Pan de Mousse de Atún al Falso Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rebanadas de pan de pueblo, un tomate maduro, un bote de huevas de salmón, dos latas de atún en aceite, un cuarto de kilo de queso ricotta, una cucharada de zumo de limón, una cucharada de salsa de tomate, un diente de ajo rallado, un sobre de gelatina neutra, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se ligan en la batidora el atún, el queso, el zumo de limón, la salsa de tomate, el ajo rallado, sal y pimienta.

Se deslíe la gelatina en unas cucharadas de agua, se liga íntimamente con la crema, se lleva a una fuente y se deja reposar en la nevera hasta que enfríe y cuaje.

Se frotran las rebanadas de pan con el tomate, se untan con el mousse de atún, se decoran con las huevas de salmón y se sirven.

Receta de Antonella Bellerinni recogida en Florencia (Italia) Si no encuentras el queso usa requesón

69
...



Pan de Salmón y Eneldo

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos cucharadas de queso Philadelphia, una cucharadita de eneldo fresco picado a cuchillo, una rebanada de pan de pueblo, tres lonchas de salmón ahumado.

PREPARACIÓN:

Se tuesta el pan someramente. Se liga el queso con el eneldo, se unta el pan con la mezcla.

Se napa con las lonchas de salmón ahumado, se corta a lo largo y después a lo ancho formando doce porciones y se sirve.

Receta recogida en Sevilla en la Taberna las Cinco Bellotas de Parque Alcosa

Pan de Salmón y Queso

INGREDIENTES: (4 personas)

Una rebanada de pan de pueblo, cuatro lonchas de queso, media cebolla, cuatro lonchas de salmón ahumado.

PREPARACIÓN:

Se pica la cebolla, se distribuye sobre la rebanada de pan, se cubre con el queso, se lleva al horno hasta que comienza a fundir. Se saca, se cubre con las lonchas de salmón ahumado, se espolvorea con el eneldo picado y se sirve.

Receta recogida en el Mesón Navarro de Valencina de la Concepción (Sevilla)



70
...

Papas Isleñas con Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de rodajas de salmón, tres dientes de ajo picados, un kilo de patatas, dos cebollas picadas, diez cucharadas de aceite, ocho rebanadas de pan finas, laurel, pimentón, guindilla y sal.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se cortan en dados, se salpimentan y se reservan.

Se pelan las patatas, se cortan en cuadrados grandes, se cuecen en agua con sal y laurel. Se fríen los ajos y la cebolla picados en una cazuela con aceite; cuando empiecen a dorar se añaden la guindilla, el pimentón y las patatas.

Cuando estén casi cocidas las patatas se echa el salmón, se añade el pan y se cuece tapado durante unos minutos. Se sirve en la misma cazuela.

Aunque la receta original de Bella Gracia no lo contempla si se añade un chorro de vino el plato mejora mucho

Papillote de Salmón al Eneldo

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, cuatro cucharadas de pimienta verde, cuatro cucharadas de eneldo, cuatro cucharadas de nata, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se salpimientan y se reservan.

Se cortan cuatro hojas de papel de aluminio, se pincelan con aceite, se espolvorean con eneldo picado a cuchillo, se coloca una rodaja de salmón se riega con pimienta picado a cuchillo, la crema de leche y se vuelve a espolvorear con eneldo picado. Se cierra el papillote, se lleva al horno a ciento ochenta grados veinte minutos y se sirve con el papel de aluminio.

Receta de Paco Osuna de Nerva (Huelva) Hace años que no lo veo pero su ilusión es montar un restaurante de salmón marinado

71
...

Pasta Corta con Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de filetes de salmón, dos vasos de pasta corta, doscientos gramos de tomates cherry, un vaso de nata líquida, dos cucharadas soperas de perejil, la cáscara rallada de media naranja, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón y se trocea en dados minúsculos, se colocan en un plato de aluminio, se tapa con papel de aluminio y se cuece a baño María doce minutos.

Se cuece la pasta en una cazuela con agua, sal y un chorrito de aceite siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete. Se saca, se escurre y se reserva en una ensaladera; se ligan con el salmón cocido y los tomates cherry cortados por la mitad a lo largo. Se reservan.

Se mezclan en un cuenco la nata líquida, el perejil picado a cuchillo, la cáscara de naranja rallada, se riega con pimienta molida, se mezcla y se riega sobre la pasta.

Este plato se puede servir caliente o dejar enfriar en el frigorífico y se sirve como ensalada. Una solución rápida es picar el contenido dos latas de medio kilo de salmón y ligar con la pasta corta cocida y los tomates

Pastelitos de Salmón y Queso

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de rodajas de salmón, una cucharada de sal, una cucharada de azúcar, dos cucharadas de eneldo, una cucharada de estragón, una cucharadita de mostaza francesa, un limón, cuatrocientos gramos de queso Philadelphia, dos cucharadas de cebollino y una chispa de pimentón.

PREPARACIÓN:

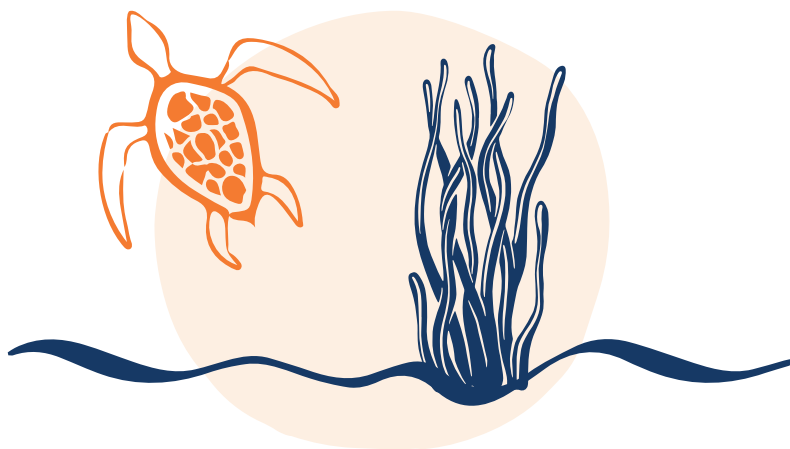
Se bate el queso a mano con un tenedor junto al cebollino picado a cuchillo y el pimentón.

Se limpia el salmón de piel y espinas se unta con una mezcla de sal, azúcar, eneldo picado a cuchillo, sal y pimienta, se lían en papel film, se colocan en una fuente y se llevan a la nevera cuarenta y ocho horas, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo.

Se sacan, se pican a cuchillo y se aderezan con zumo de limón, piel de limón rallada, estragón picado a cuchillo, mostaza, sal y pimienta, se remueve hasta que quede bien impregnado con la mezcla.

Se reparte el queso entre cuatro tazones, se coloca el salmón encima, se les da la vuelta sobre un plato y se sirven.

Si no tienes maña para sacar los flanes se puede preparar con un molde cilíndrico



Patata Rellena de Tartar de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de salmón fresco, una docena de varillas de cebollino, media cebolleta, un pepinillo pequeño, medio tomate maduro, un huevo cocido, un limón, tres cucharadas de vinagre, seis cucharadas de aceite de oliva, dos ramitas de eneldo, una pizca de pimienta blanca molida, cuatro cucharadas de mayonesa y dos hojas de albahaca.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las patatas, se pelan, se les corta una lámina en la base para que asienten de pie y se vacían por la parte superior con un saca bocados, sin romper la patata. Se reservan.

Se congela el salmón a menos veinte grados todo un día, se descongela, se limpia de piel y de espinas. Se pica junto al tomate sin piel ni pepitas, el huevo, el eneldo, la cebolleta, la albahaca y el cebollino. Se mezclan íntimamente, se riegan con aceite, vinagre, sal y pimienta, se mezcla y se deja reposar una hora tapado con un paño.

Se bate la mayonesa con el zumo de limón colado.

Se rellenan las patatas con el tartar de salmón, se cubre con una cucharadita de mayonesa y se sirve

73
...

Patatas con Huevas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de huevas de salmón, una docena de patatas pequeñas, medio vaso de crema agria, cuatro gotas de tabasco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las patatas un cuarto de hora en agua con sal, se escurren y se dejan enfriar.

Se pelan, se cortan por la mitad, se adecua una base y se vacían un poco con una cucharilla sin romperlas.

Se baten en un cuenco las huevas con la crema, el tabasco, sal y pimienta, se añade la patata del vaciado espachurrada con un tenedor, se rellenan las patatas con la mezcla y se sirven.

Patatas Fritas con Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y cuarto de patatas pequeñas, cinco cucharadas de queso rallado, nuez moscada rallada, una cucharada de culantro picado, aceite, cuatro lonchas de salmón ahumado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan las patatas, se cuecen diez minutos en una cazuela con agua y sal; se sacan, se cortan por la mitad y se reservan.

En un cuenco se ligan el queso rallado, la nuez moscada rallada y el culantro picado a cuchillo; se salpimenta.

Se pasan las patatas por la mezcla y se fríen en aceite muy flojo casi confitar. Se sacan, se cubren con una lonchita de salmón ahumado y se sirven con mayonesa aparte en salsera.

Patatas Rellenas con Salmón

INGREDIENTES: (6 personas)

Seis patatas, un vaso de nata líquida, trescientos gramos de salmón ahumado, cebollino, sal y pimienta.

Salsa. Tres yemas, el zumo de un limón, un cuarto de kilo de mantequilla derretida, sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN:

Se asan las patatas en el horno envueltas en papel de estaño, se sacan se dejan enfriar un poco, se les corta una base en la parte inferior y se abren por la parte superior, se vacían con un saca bocados con cuidado de no romperlas.

Se machaca la patata que se ha sacado, se mezcla con la nata líquida, se salpimenta y se añade el salmón cortado en tiras pequeñas.

Se rellenan las patatas con la mezcla y se cubre con una cucharada de salsa holandesa previamente montada ligando todos sus componentes.

Se gratinan al horno a temperatura media y se sirven.

Paté de Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de salmón ahumado, tres nueces de mantequilla, seis cucharadas de zumo de limón, una chispa de pimentón, una gota de tabasco, una cucharada de cebollino picado, una cucharada de perejil picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón de posibles espinas, se desmenuza y se pica a cuchillo. Se ablanda la mantequilla, se bate con dos cucharadas de zumo de limón y se liga con el salmón picado, se adereza con sal, pimienta, tabasco y el resto del zumo de limón.

Se bate con la varilla hasta que nos quede una crema, se añade el cebollino junto al perejil y se deja reposar en el frigorífico un par de horas.

Se sirve con pan tostado con mantequilla.

Esta receta tiene una variante y es usar eneldo por el cebollino

75
...

Paté de Salmón Fresco



INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de salmón fresco, cuatro nueces de mantequilla, un limón, una cucharada de eneldo picado, un vasito de almendras picadas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuece el salmón en agua con una chispita de sal, se saca, se escurre, se seca, se limpia de piel y espinas, se desmenuza y se pasa por la batidora junto a la mantequilla, la cáscara de limón rallada, el eneldo picado a cuchillo, las almendras molidas, sal y pimienta.

Se reparte la mezcla en cuatro cuencos individuales, se deja enfriar y se sirve con tostaditas.

Pencas de Acelgas Rellenas de Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos docenas de pencas de acelga, una docena de tiras de salmón ahumado, tres huevos, harina de rebozar, una cucharada de zumo de limón, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las pencas de hilos con una puntilla de cocina, se les da un hervor de un cuarto de hora en una cazuela con agua, sal y una cucharada de zumo de limón.

Se sacan, se refrescan al grifo, se escurren, se secan, se cubre una con una tira de salmón ahumado, se cubre con otra penca, se cierran con un palillo, se pasan por harina de rebozar, por huevo batido y se fríen en aceite muy caliente; se sirven con una salsa de almendras.

Receta recogida en la Feria de Sevilla de 1.992

76
...

Pescado al Curry con Fideos

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de rape, un cuarto de kilo de bacalao fresco, un cuarto de kilo de salmón, dos cucharadas de aceite, una cebolla, dos dientes de ajo, cien gramos de champiñones, dos cucharadas de curry, dos vasos de leche Ideal, una cucharada de azúcar, dos cucharadas de salsa de soja, doscientos gramos de fideos, tres cebolletas, una cucharada de albahaca, dos cucharadas de culantro, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el pescado de piel y espinas, se corta en dados y se reserva.

En una sartén con aceite se saltean la cebolla, el ajo, los champiñones cortados en láminas, se rehoga cinco minutos. Se añaden el pescado, el curry, el azúcar, la leche Ideal, una cucharada de culantro y la salsa de soja; se cocina diez minutos y se reserva.

Se cuecen los fideos en una cazuela con agua, sal y una cucharada de aceite siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete, se sacan, se escurren y se ligan con la cebolleta picada a cuchillo, la albahaca picada y una cucharada de culantro; se reparten entre cuatro platos, se cubren con el pescado y se sirven.

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva) en el Bar de Pepín en la Playa Central

Pez Espada y Salmón a la Menta

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de pez espada, medio kilo de salmón, dos dientes de ajo, una cucharada de menta, cuatro cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se majan en un almirez los ajos con la menta picada a cuchillo, sal y pimienta, se añade el aceite y se reserva medio día.

Se limpian los filetes de pez espada y salmón, se pincelan con el aceite aromatizado y se hacen a la plancha por ambos lados.

Se sirven con patatas paja confitadas en aceite y el majado como salsa.

Receta de Gukia Mardi de Florencia (Italia), se puede usar menta calamita

Puding de Salmón y Setas



77
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Seiscientos gramos de arroz blanco, una nuez de mantequilla, cuatrocientos gramos de champiñones, una cebolla, una cucharada de perejil, una copa de coñac, doscientos gramos de salmón, una loncha de salmón ahumado, miga de pan, un chorrito de leche, un huevo, dos cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se humedece la miga de pan con unas cucharadas de leche, se le añaden el salmón picado a cuchillo, el salmón ahumado picado a cuchillo en grueso, una cucharada de harina, una nuez de mantequilla, sal y pimienta, se trabaja una masa y se deja reposar una hora.

Se lían unas albóndigas pequeñas, se cuecen cinco minutos en una cazuela con un caldo corto o con agua con sal, se sacan y se reservan.

En una sartén con aceite se saltea la cebolla picada, pasados cinco minutos se añaden los champiñones, se cocinan cinco minutos y se añaden el arroz blanco, el huevo batido, el coñac, sal y pimienta, se les dan unas vueltas durante un par de minutos y se lleva a un molde de horno de corona, se hornea un minuto, se desmolda y se sirve con las albóndigas en corona y una salsa aparte en salsera.

Puding de Soldao y Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un soldao de un kilo, cuatro filetes de salmón ahumado, un puñado de espinacas, dos huevos, medio vaso de crema de leche, una cucharada de pistachos pelados, una cucharada de eneldo picado, un diente de ajo, una cebolla pequeña, dos cucharadas de zumo de limón, aceite, piri-piri, sal y pimienta.

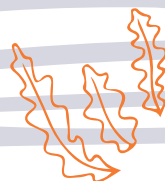
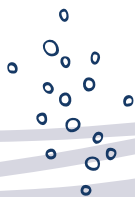
PREPARACIÓN:

Se limpia el soldao, se sacan los filetes, se pican y se trituran con la batidora hasta conseguir un puré.

Se cocina a fuego lento la cebolla picada en juliana en una sartén con una cucharada de aceite y otra de agua hasta que este hecha. Se añaden las espinacas picadas, se tapa y se cocina unos minutos, se salpimenta y se destapa para que reduzca el caldo, se retiran del fuego y se dejan enfriar.

Se añaden el puré de pescado, los huevos batidos, se ligan, se añade la crema de leche, se salpimenta y se bate un par de minutos, se añaden el piri-piri, el zumo de limón, el eneldo picado a cuchillo y los pistachos, se liga y se reserva.

Se cubren los fondos y las paredes de una fuente de horno engrasada con los filetes de salmón ahumado, se vierte el puré, se lleva el molde al horno al baño María, se cocina tapado con papel de aluminio engrasado con aceite hasta que al pinchar con una aguja esta salga limpia, se deja enfriar, se desmolda y se sirve.



Quiche de Salmón en Aceite

INGREDIENTES: (4 personas)

Una lata de salmón en aceite, doscientos gramos de harina, setenta y cinco gramos de mantequilla, tres huevos, setenta y cinco gramos de manteca de cerdo, una cucharada de zumo de limón, unas lonchas de jamón de York, medio vaso de leche, una cucharada de nata, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

En un cuenco se mezcla harina con manteca, mantequilla, el zumo de limón, un huevo batido y un pizco de sal. Se agrega el agua necesaria para formar una masa.

Se bate y cuando todo este unido, se vierte sobre una mesa, en la que se ha espolvoreado harina, se forma una bola y se extiende con un rodillo de amasar. Se trabaja y se reserva media hora. Se extiende la masa con el rodillo, se forra con ella un molde untado con manteca.

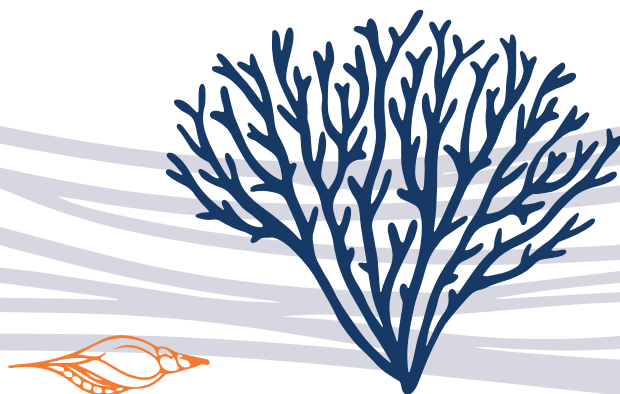
Se baten dos huevos, con la nata, la leche, se rectifica de sal y se reserva.

En el molde forrado con la masa se extienden las lonchas de jamón de York, sobre ellas el salmón desmigado, se recubre con el batido de huevos y leche.

Se lleva a un horno a ciento ochenta grados y se cocina unos tres cuartos de hora.

Se desmolda, se adorna y se sirve no muy caliente.

Receta recogida en Minas de Riotinto (Huelva)



Rancho de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de patatas, medio kilo de rodajas de salmón, un vaso de chirlas, una cebolla, una lata de guisantes, un pimiento, un diente de ajo, vaso y medio de tomate frito, cuatro cucharadas de aceite, medio vaso de vino blanco, una copa de coñac, caldo de pescado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con dos cucharadas de agua, se eliminan las cáscaras y se cuele el caldo; se reservan.

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se sacan los medallones, se cortan en dados y se reservan.

En una cazuela de barro con aceite se saltean el ajo rallado y la cebolla picada, pasados cinco minutos se añaden las patatas cortadas en dados, se salpimenta, se incorpora el tomate y se remueve con una cuchara de palo.

Se riega con el vino, el coñac y se cubre con caldo de pescado, se cocina a fuego muy bajo media hora, se añaden las chirlas, su caldo y el salmón, se cocina diez minutos más. Se incorporan los guisantes, los gambones pelados, se tapa, se cocina cinco minutos más y se sirve.

80
...

Remolacha Rellena con Huevas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho remolachas, cuatro alcachofas de lata, un manojo de cebollinos, un limón, dos cucharadas de crema de leche, un bote de huevas de salmón, media lechuga, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las remolachas veinte minutos en una cazuela con agua y sal. Se les corta el sombrero y se vacían, se dejan enfriar boca abajo; se pica a cuchillo la remolacha extraída, se reserva.

Se llevan las alcachofas al vaso del turmix, se añaden el cebollino picado, el zumo de limón, la nata, pulpa de la remolacha, sal y pimienta.

Se rellenan los tomates con la crema, se cubre la parte superior con huevas de salmón y se sirven en una fuente sobre lecho de lechuga picada y aliñada con aceite, vinagre, sal y pimienta.

Rodaballo Relleno de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de rodaballo, ocho filetes de salmón ahumado, cuatro hojas de espinacas, doscientos gramos de espinacas, un vaso de muselina.

PREPARACIÓN:

Se lavan los filetes de rodaballo, se coloca cada filete sobre una hoja de espinaca, se cubren con el salmón y se enrollan.

Se llevan a una bandeja de horno engrasada con mantequilla, se riegan con vino y se llevan al horno a ciento ochenta grados seis minutos, se sacan y se cortan en rodajas.

Se traba una salsa con la muselina, se liga con las espinacas cocidas troceadas y el jugo de la cochura. Se coloca una base de la salsa en cada plato y se sirven sobre ella las rodajas de pescado; se sirven.

Rodaballo Victoria



81
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Un rodaballo de kilo y medio, doscientos gramos de salmón ahumado, tres cucharadas de crema de leche, la clara de un huevo, tres vasos de vino blanco, dos vasos de salsa cardenal.

PREPARACIÓN:

Se limpia el rodaballo de escamas, barbas y tripas, se abre por la mitad de la cara con la piel oscura, se eliminan las raspas y se reserva.

Se pica el salmón ahumado, se le añaden la clara de huevo y la crema de leche, se rellena el rodaballo con la mezcla, se cierra y se lleva al horno en una fuente refractaria, se cuece veinte minutos a ciento ochenta grados regando de vez en cuando con su salsa.

Se sirve en una fuente con su jugo como salsa y la salsa cardenal aparte en salsera.



Rodajas de Salmón al Horno

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, aceite, mantequilla, perejil, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan las rodajas de pescado, se escurren, se secan, se pincelan con aceite por ambas caras y se llevan al horno. Se salpimientan y se les coloca una porción pequeña de mantequilla. Se llevan al horno a temperatura media hasta que estén hechas, aproximadamente media hora, se riegan de vez en cuando con su jugo.

Se saca la fuente del horno, se espolvorean con perejil picado a cuchillo y se sirven.

82
...

Rodajas de Salmón en Crema de Cangrejo

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, un limón, una cucharada de aceite, dos docenas de cangrejos de río, seis cucharadas de mantequilla, una copa de coñac, una cucharada de harina, cuatro cucharadas de nata, un vaso de leche, una chispa de piri-piri, unas ralladuras de nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se llevan las rodajas de salmón a un lebrillo, se riegan con zumo de limón y se dejan marinar una hora, se pincelan las rodajas con aceite, se marcan a la plancha seis minutos por cada lado.

Se eliminan las tripas de los cangrejos, se gira la aleta central de la cola y se tira con cuidado para que no se rompa. Se pelan y se saltean en dos nueces y media de mantequilla, se cocinan hasta que tomen color rojo, se salpimientan y se les da un hervor de cinco minutos.

Se llevan al vaso de la batidora, se añade el resto de la mantequilla en pomada, el coñac, la harina, la nata, el vaso de leche, piri-piri, nuez moscada sal y pimienta, se trabaja una crema.

Se emplatan las rodajas de salmón sobre una porción de crema y se sirven con el resto de la crema aparte en salsera.

Rollitos de Lengado Rellenos de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos lenguados grandes, cien gramos de salmón ahumado, un limón, una cucharada de cebolla picada, una cucharada de perejil picado, una copa de jerez seco, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se sacan los filetes de lenguado y se cubren con una tira de salmón ahumado; se enrollan, se cierran con un palillo, se salpimientan y se colocan en una fuente de horno engrasada.

Se saltea cinco minutos a fuego lento, la cebolla muy picada en una sartén con aceite, se añaden el perejil picado a cuchillo, el jerez, sal y pimienta.

Se vierte la salsa sobre los rollos, se lleva al horno a doscientos grados durante diez minutos, se sirven con huevo duro rallado y alcaparras.

83
...

Rollitos de Mango y Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres mangos, trescientos gramos de salmón ahumado, una cucharada de miel, dos cucharadas de vinagre, dos cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se baten el aceite, el vinagre, la miel, sal y pimienta. Se trabaja una salsa, se reserva.

Se pela el mango, se corta en láminas y estas en tiras de dos dedos, se enrollan, se lían con una tira de salmón ahumado y se sirven con la salsa.

Receta de Matilde Vera de Aljaraque (Huelva) recogida en la Terraza del Restaurante Casa Pepín en la Playa Central de Isla Cristina (Huelva)



Rollitos de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho filetes de salmón, media cebolla, un vaso de caldo de pescado, medio vaso de vino blanco, una cucharada de perejil, tres cucharadas de mantequilla, ocho espárragos verdes, una zanahoria encurtida, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cortan los filetes de salmón en tiras adecuadas, se enrollan y se cierran con un palillo. Se llevan a una fuente de horno engrasada, se pincelan con aceite.

Se pican la cebolla y el perejil, se espolvorean sobre el pescado, se riega con el vino y con el caldo.

Se lleva al horno a ciento ochenta grados diez minutos, regando de vez en cuando con el caldo. Se sacan, se reduce el caldo a la mitad, se le añade la mantequilla y se trabaja una salsa.

Se fríen los espárragos, se corta la zanahoria en dados diminutos. Se emplatan los rollos individualmente, se rellenan los huecos con zanahoria, espárragos fritos y se sirve con la salsa aparte en salsera.

84
...

Rollitos de Salmón Ahumado



INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho lonchas de salmón ahumado, cuatro huevos, nuez y media de mantequilla, dos cucharadas de leche, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se baten los huevos y se preparan unos huevos batidos con la mantequilla, la leche, sal y pimienta. Se reservan.

Se extienden las lonchas de salmón ahumado, se cubren con una porción del revuelto. Se enrollan, se cierran y se emplatan en una fuente sobre una base de lechuga, se adornan con rodajas de limón.



Rollitos de Salmón y Espárragos

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de salmón ahumado, cien gramos de espárragos finos, cien gramos de queso blanco, tres cucharadas de mostaza, zumo de limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se mezclan los quesos, la mostaza, el limón, sal y pimienta. Se traba una crema.

Se corta el salmón en ocho lonchas; se preparan ocho manojos de espárragos, se lían con las lonchas de salmón y se emplatan con la crema como salsa. Se sirven.

Rollitos de Salmón y Espinacas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos docenas de lonchas de salmón ahumado, dos docenas de espárragos, mayonesa de mostaza y canónigos.

PREPARACIÓN:

Se cortan los espárragos por la mitad, se envuelven en una loncha de salmón ahumado, se emplatan sobre canónigos picados, se napan con mayonesa y se sirven.

Receta recogida en la Biblioteca de Parque Alcosa (Sevilla)

85
...

Rollitos de Salmón y Trucha

INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis lonchitas de salmón ahumado, cuatro filetes de trucha ahumada, dos vasos de arroz blanco, dos huevos, pan rallado, aceite y salsa ligera.

PREPARACIÓN:

Se extienden las lonchas de salmón ahumado, se cubre con una tira de trucha ahumada y se enrollan en cigarro, se pasan por huevo batido y pan rallado, se repite la operación y se fíen en una sartén con aceite.

Se sirven sobre lecho de arroz blanco con la salsa ligera aparte en salsera.

Rollos de Espárragos Trigueros con Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro manojos de espárragos trigueros, cuatro lonchas de salmón ahumado, un cebollino y sal.

PREPARACIÓN:

Se limpian los espárragos trigueros, se elimina el extremo final duro, se cortan a igual tamaño y se cuecen en una cazuela con agua y sal.

Se sacan, se escurren, se dejan secar un poco y se envuelven en una loncha de salmón ahumado, se lían con una tira de cebollino, se les hace un lazo y se sirven.

Receta adaptada de una servida en la boda de mi sobrina Pilar

Rollos de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho filetes de salmón, un cuarto de kilo de merluza, un huevo, dos cucharadas de crema de leche, cuatro cucharadas de tomate frito, bechamel, tres hebras de azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuece la merluza, se limpia, se desmiga y se liga con la crema de leche, el huevo batido y el tomate frito, se salpimenta y se reserva.

Se enrollan los filetes de salmón, se llevan a una fuente de horno engrasada, se rellena el hueco que forma el rollo con la mezcla y se llevan al horno a temperatura media un cuarto de hora.

Se prepara una bechamel, se le añade el azafrán majado desleído en dos cucharadas de leche. Se emplata la bechamel como fondo y se colocan los rollos de salmón sobre ella; se sirven.

Rollos de Salmón con Granada

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres granadas maduras, tres cuartos de kilo de salmón, media cebolla, dos dientes de ajo, harina de freír pescado, una cucharada de harina fina, albahaca, menta, cuatro cucharadas de aceite, sal y pimienta.

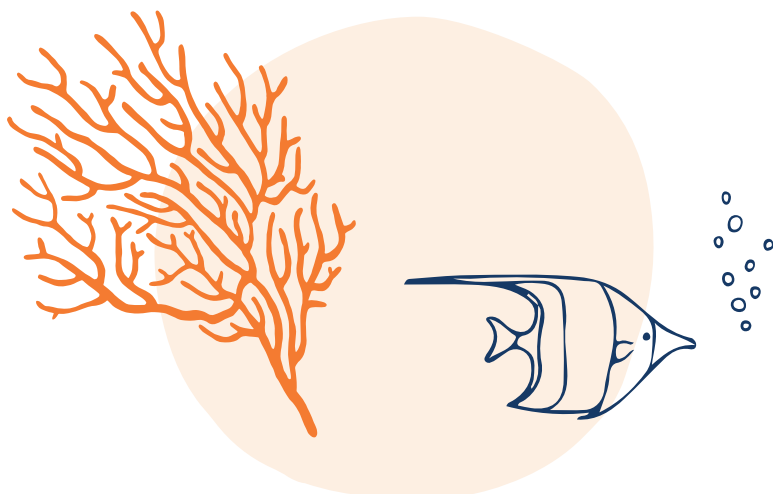
PREPARACIÓN:

Se majan en un almirez el ajo, la cebolla picada, la albahaca, la menta, una cucharada de aceite, sal y pimienta.

Se limpia el salmón de piel y espinas, se corta en supremitas muy finas con un cuchillo de cortar jamón, se pincelan con el majado y se enrollan, se cierran por los extremos, se atan con hilo de cocina y se fríen en una sartén con aceite por todos lados. Se retiran, se quita el hilo y se reservan.

Se pelan dos granadas, se sacan los granos y se reservan. Se corta por la mitad la tercera, se saca el zumo y se añade junto a una cucharada de harina a la sartén con el aceite, se trabaja una salsa, se vuelven los rollos de salmón, se les dan unas vueltas y se sirven en platos individuales sobre granos de granada, se riegan con la salsa y se decoran con unas hojas de albahaca y menta.

Receta recogida en la Plaza de Napoleón en Lucca (Italia). Si las supremitas las corta el pescadero, quizás salgan mejor y mas finas



Rollos de Salmón y Lengado

INGREDIENTES: (4 personas)

Media nuez de mantequilla, cuatro filetes de salmón, cuatro filetes de lenguado, cien gramos de uvas, dos docenas de almejas, un vaso de vino espumoso, dos cucharadas de nata, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se salpimientan los filetes de pescado, se superponen, se enrollan y se atan con un hilo.

Se cuecen en una sartén con la mantequilla a fuego bajo durante dos minutos por un lado y tres minutos por el otro. Se añaden las almejas, el laurel, el vino espumoso, la pimienta y se cocinan cinco minutos. Se incorporan las uvas, se cuece cinco minutos, se riega la nata y se cuece cinco minutos más.

Se apaga, se retira, se tapa y se reserva cinco minutos en su propio calor. Se sirve caliente con unas patatitas cocidas.

88
...

Rollos de Salmón y Queso

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de salmón ahumado, doce puntas de espárrago, un queso de Villalón, unas cucharadas de miel.

PREPARACIÓN:

Se corta el salmón en doce cuadrados, se coloca una punta de espárrago sobre cada cuadrado, un bastón de queso, se enrolla y se emplatan en una fuente, se riegan con un hilo de miel y se sirven.

Receta adaptada de una que tomamos en el Hotel Triunfo de Jaén

Rosco de Lengüado al Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de salmón ahumado, dos lenguados en filetes, un vaso de crema de leche, tres huevos, tres cucharadas de tomate frito, mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se forra un molde de corona untado con mantequilla con mitad lonchas de salmón, mitad con lonchas de lenguado. Se pasa el pescado restante por la batidora junto a la nata, las yemas y el tomate frito. Se traba una crema, se salpimenta y se añaden las claras de huevo a punto de nieve con una espátula para que no bajen.

Se vierte en el molde, se cierra con los bordes del pescado, se lleva al horno a baño María hasta que cuaje, se desmolda y se sirve fresco con salsa rosa.

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva). La operación de cerrar los bordes al principio es complicada, pero con practica se consigue hacer fácilmente



Rosetones de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de patatas, cuatrocientos gramos de filetes de salmón, una cebolla, una cucharada de jengibre fresco rallado, dos cucharadas de culantro, dos cucharadas de zumo de limón, una cucharada de aceite de piri-piri, aceite, una chispita de piri-piri, sal, pimienta y cascotes de limón.

PREPARACIÓN:

Se cuece la patata en una cazuela con agua y sal veinte minutos, se saca, se deja enfriar, se pela, se trocea y se hace puré con un tenedor. Se le añaden la cebolla muy picada en crudo, el jengibre rallado, el culantro picado a cuchillo, una chispa de piri-piri, zumo de limón, ralladura de la cáscara, sal y pimienta.

Se limpia el salmón de piel y espinas, se pica a cuchillo y se mezcla con el puré, se trabaja una pasta, se forman unas tortitas con ella y se fríen tres minutos por cada lado en una sartén con aceite y una cucharada de aceite de piri-piri.

Se sirven acompañadas de una ensalada y un vino verde porque pican bastante.

La receta original lleva wasabi pero es demasiado picante. Receta recogida en Olaho (Portugal)

Salmón al Cava

INGREDIENTES: (4 personas)

Ochocientos gramos de salmón, cinco nueces de mantequilla, dos vasos de cava, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón se le eliminan la piel y las espinas, se corta en supremas y se lleva a una fuente de horno untada con mantequilla. Se salpimientan, se coloca sobre cada suprema una nuez de mantequilla, se riega con el cava hasta cubrir y se lleva al horno a ciento setenta grados veinte minutos.

Se sirve acompañado con langostinos cocidos y se riega con el jugo de la cocción como salsa.

Receta de José Manuel Fernández Galván de Cabezón de la Sal (Santander)

Salmón al Champán

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas gruesas de salmón, cuatro cucharadas de aceite, un cuarto de kilo de chalotas, dos dientes de ajo, nuez moscada, laurel, perejil, una yema de huevo, un limón, un vaso de champán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro se saltean las chalotas y los ajos muy picados, cuando doren se añaden la nuez moscada, la pimienta, el laurel, se deja hervir diez minutos.

Se llevan las rodajas de salmón a una fuente honda y se maceran una hora con el zumo del limón y un chorrito de champán. Se llevan a la cazuela de barro, se riega con el resto del champán y se cocina diez minutos tapado, se destapa, se añaden la yema de huevo batida, la ralladura de un limón y perejil picado, se espesa la salsa y se sirve en la misma olla.



91
...

Salmón al Coco

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de salmón, dos cucharadas de comino molido, una cucharadita de piri-piri, media cucharadita de cúrcuma, dos cucharadas de vinagre, tres cucharadas de aceite, una cebolla, un pimiento, dos dientes de ajo, jengibre, una cucharada de culantro, un vaso de leche de coco, sal, pimienta y arroz de tomate.

PREPARACIÓN:

Se mezclan el vinagre, el tomillo, el piri-piri, la cúrcuma, sal y pimienta, se trabaja una pasta y se untan los filetes de salmón, se dejan reposar media hora en una fuente engrasada de horno.

En una sartén con aceite se saltean la cebolla, los ajos, el jengibre y el pimiento picados; pasados cinco minutos se bate con el turmix, se vuelve a la sartén, se riega con la crema de coco, el culantro y los cominos, se cocina cinco minutos.

Se cubre el salmón con la crema, se cocina un cuarto de hora y se sirve con arroz de tomate.

Salmón al Coñac

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón fresco gruesas, seis nueces de mantequilla, medio vaso de crema de leche, un limón, un cuarto de kilo de champiñones, tres cucharadas de coñac, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se engrasa una fuente de horno con mantequilla, se colocan en ella las rodajas de salmón, se cubren con una porción de mantequilla y se llevan al horno a temperatura media durante treinta minutos. Se sacan, se riegan con el coñac, se flamean y se reservan en una fuente de servir al calor.

Se limpian los champiñones, se cortan en láminas, se riegan con una chispa de zumo de limón y se saltean en nuez y media de mantequilla. Se colocan como corona del salmón.

Se funde la mantequilla en un cazo, se traba batiendo suavemente con el zumo de un limón, se añade la crema de leche, se liga una salsa batiendo a fuego suave. Se riega sobre el salmón, se acompaña con la salsa restante en una salsera y se sirve.

92
...

Salmón al Eneldo en Escabeche



INGREDIENTES: (4 personas)

Un filete de salmón de un kilo, tres cucharadas de azúcar, una cucharada de pimienta, cinco cucharadas de flor de sal, tres cucharadas de eneldo picado, medio vaso de aceite, medio vaso de vinagre, un vaso de vino blanco, un vaso de agua, cuatro ajos, albahaca, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En un cazo se cuecen el aceite, el vinagre, el vino, los ajos y la albahaca, cuando rompa a hervir se añade el agua, se le da un hervor y se reserva.

Se mezclan el azúcar, la sal, el eneldo picado y la pimienta, se limpia el filete de salmón se napa con la mezcla, se le coloca una tabla encima con un peso sobre ella y se lleva al fresco cuarenta y ocho horas.

Se saca, se elimina la mezcla, se corta en filetes, se riegan con el escabeche y se sirve.

Esta receta es una variante del salmón marinado a la sal

Salmón al Espumoso del Condado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, veinte gambas, vaso y medio de vino espumoso, un vaso de caldo corto, cuatro cucharadas de aceite, dos zanahorias, una cebolla, dos tomates, una cucharada de harina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela con aceite se saltean las verduras picadas, pasados cinco minutos, se añaden las cáscaras y las cabezas de las gambas, se riegan con el vino espumoso y con caldo corto, se reduce a la mitad, se pasa por el turmix, se cuele con el chino y se vuelve a la cazuela, se rectifica de sal y pimienta, se cocina dos minutos.

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se sacan los medallones, se llevan a una fuente de horno engrasada, se añaden las gambas peladas, se riegan con el vino espumoso y caldo, se cocinan cinco minutos, se sacan, se reparten entre cuatro platos.

Se añade al caldo una cucharada de harina, se reduce a salsa por cochura, se riega sobre el pescado y las gambas, se sirve.

93
...

Salmón al Estragón con Boletos

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de salmón, dos nueces de mantequilla, una cebolla, doscientos gramos de boletos, un vaso de caldo de pollo, una cucharada de harina de maíz, una cucharada de mostaza, un vaso de crema de leche, cucharada y media de estragón, una cucharada de vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una sartén con una nuez de mantequilla se marcan cuatro minutos por cada lado los filetes de salmón aderezados con sal y pimienta.

En una sartén con el resto de la mantequilla se saltea la cebolla picada, pasados cinco minutos se añaden los boletos limpios picados y se cocinan hasta que ablanden, se riegan con el caldo y se cocinan cinco minutos más.

Se añaden la harina de maíz y la mostaza desleída en unas cucharadas de agua, se les da un hervor, se añaden la crema de leche, el estragón, sal y pimienta, se cocina hasta trabajar una salsa, se riega sobre el salmón y se sirve con patatas francesas cocidas como acompañamiento.

Salmón al Hinojo

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, cuatro bulbos de hinojo, una cucharada de granos de hinojo, dos cucharadas de aguardiente de Zalamea, dos dientes de ajo, dos cebollas, una cebolleta, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan los bulbos de hinojo, se lavan, se cortan en rodajas, se cuecen en un cazo con agua y sal cinco minutos, se escurren y se reservan.

En una sartén con un vaso de agua y dos cucharadas de aguardiente se cocinan las cebollas cortadas en rodajas y los dientes de ajo picados; se añaden el hinojo, el zumo de limón, la cebolleta, los granos de hinojo, sal y pimienta, se cocinan diez minutos.

Se vierte en una fuente de horno engrasada el contenido de la sartén, se colocan las rodajas de salmón, se salpimientan, se espolvorean con semillas de hinojo y se cocina en el horno a ciento ochenta grados un cuarto de hora; se sirven en la misma fuente de horno.

94
...

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva)



Salmón al Horno

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, media copa de vino de Jerez, medio cogollo de lechuga, un tomate, un limón, cuatro nueces de mantequilla, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón, se lavan, escurren y secan con papel de cocina. Se llevan a una fuente de horno engrasada, se reparten sobre ellas unos trocitos de mantequilla y se llevan al horno a ciento ochenta grados un cuarto de hora.

Se saca la fuente del horno, se riega con el vino de Jerez y se sirve acompañado de lechuga picada, rodajas de tomate y cascotes de limón.

Salmón al Horno con Limón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un lomo de salmón de tres cuartos de kilo, una cebolla, un pimiento verde, cuatro patatas, un limón, aceite, dos dientes de ajo, medio vaso de espumoso, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cortan las patatas en rodajas, se confitan en una sartén con aceite sin que este llegue a hervir, se sacan, se escurren y se reservan.

En una sartén con unas cucharadas de aceite se saltean la cebolla picada y el pimiento cortado en tiras.

Se emplatan en una fuente de horno engrasada las patatas, se cubren con la cebolla, los pimientos y el lomo de salmón limpio, se salpimienta, se cubre con rodajas de limón, se espolvorea con ajo rallado, perejil picado a cuchillo, se riega con el vino espumoso, se lleva al horno a ciento ochenta grados veinte minutos y se sirve.

95
...

Salmón al Horno con Naranja

INGREDIENTES: (4 personas)

Una cola de salmón de un kilo, una copa de cointreau, dos cucharadas de aceite, un botecito de falso caviar, cinco naranjas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la cola de salmón, se le quitan las escamas y se lleva a una fuente engrasada, se salpimienta, se riega con el zumo de tres naranjas y la copa de cointreau.

Se lleva al horno a doscientos grados treinta y cinco minutos, se saca, se le quitan la piel, las espinas y se lleva a una fuente de servir. Se rodea de falso caviar y se acompaña con rodajas de naranja. Se sirve.



Salmón al Horno con Piña

INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis tomates cherry, dos rodajas de piña, cuatro filetes de salmón, dos cucharadas de vinagre, dos cucharadas de aceite, cien gramos de espinacas, cuatro cucharadas de albahaca picada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pican en mirepoix el tomate, sin piel ni pepitas, y la piña. Se ligan el aceite y el vinagre, se salpimientan levemente y se traba una vinagreta.

Se llevan los filetes de salmón a un papel de aluminio engrasado, se cubren con la mezcla, se riegan con la vinagreta, se cierra en caja, se llevan a una fuente refractaria y se hornean a ciento ochenta grados veinte minutos, veinticinco si se quiere el pescado más hecho.

Se colocan en el centro de los platos las espinacas cocidas, se colocan los filetes encima, se cubren con la mezcla de tomate/piña y se riegan con el jugo de la cochura. Se espolvorean con la albahaca picada a cuchillo y se sirven.

96
...

Realmente es un papillotte con trocitos de piña

Salmón al Horno con Verduras

INGREDIENTES: (4 personas)

Un salmón de kilo y cuarto, un cuarto de kilo de espárragos, dos zanahorias, dos calabacines pequeños, un puerro, seis cucharadas de aceite, ciento veinte gramos de lonchas de jamón, seis cucharadas de vino blanco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cortan las puntas de espárrago y se reservan las yemas, se cortan los espárragos en tiras, se reservan.

Se cortan las zanahorias y los calabacines en dados, se saltean en una sartén con dos cucharadas de aceite y la parte blanca del puerro cortada en tiras, se le dan cinco minutos de cochura.

Se limpia el salmón de escamas, entrañas y raspas dejando la cabeza y la cola, se lava, se escurre y se seca; se rellena con la mitad de la farsa, se lía con tiras de espárrago, lonchas de jamón, se pincela con aceite y se lleva a una fuente de horno a ciento ochenta grados veinte minutos.

Se saca, se emplata con la otra mitad de la farsa y se cocina otros diez minutos, se decora con las puntas de espárragos y se sirve.

Salmón al Limón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, un limón, tres gotas de tabasco, cuatro cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espina, se sacan los medallones y se llevan a un dornillo, se riegan con zumo de limón, tres cucharadas de aceite, tres gotas de tabasco, sal y pimienta, se dejan macerar una hora.

Se marcan los medallones a la plancha por ambos lados pincelando con la marinada y se sirven con gajos de limón y una ensalada de lechuga como acompañamiento.

Salmón al Madeira



INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, dos cebollas dulces, ciento cincuenta gramos de setas del tiempo, tres nueces de mantequilla, dos vasos de vino verde de Madeira, una cebolla, una cucharada de harina, dos cucharadas de aceite, dos tomates, un vaso de vino de Jerez, un vaso de agua, medio vaso de crema de leche, cien gramos de jamón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se saltea la cebolla picada en una sartén con aceite, cuando comience a dorar se añade la harina, se rehoga diez minutos; se añaden los tomates picados sin piel ni pepitas, se cocina diez minutos, se pasa por el pasapurés, se vuelve a la sartén, se añade el jamón muy picado y se cuece tres minutos, se rectifica de sal y pimienta, se reserva la salsa.

Se pican las cebollas dulces y las setas a cuchillo lo más menudas posibles, se ligan y se llevan a una fuente de horno engrasada con mantequilla, se encaman las rodajas de salmón, se riegan con el vino, la crema de leche y se cocinan al horno media hora en el horno a ciento ochenta grados. Se riegan con la salsa y se sirven.

Salmón al Oporto

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de salmón, dos huevos duros, medio kilo de patatas, una cebolla, un vaso de vino de Oporto, cuatro cucharadas de aceite, dos hojas de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se blanquea el salmón en una cazuela con agua y sal, diez minutos, se saca, se limpia, se desmiga y se reserva.

En una sartén con aceite se rehoga la cebolla. Se cortan las patatas en paja y se confitan.

En una fuente de horno, se emplatan en lecho una capa de cebolla rehogada, sobre ella una capa de patatas confitadas, se ralla un huevo duro, se coloca una capa de migas de salmón, se repite la serie y se termina con una capa de patatas paja confitadas.

Se riega con una chispa de aceite, el vino de Oporto, se salpimienta y se lleva al un horno a ciento ochenta grados durante media hora. Se saca y se sirve.

Receta adaptada de una que nos la proporcionó la esposa de un deportista portugués que competía en una prueba ciclista en Isla Cristina (Huelva)

Salmón con Jengibre en Papillote

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, doscientos gramos de espinacas, cien gramos de josefitas, dos cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se sacan los medallones, se salpimientan y se reconstruyen las rodajas.

Se unta un trozo de papel de aluminio con aceite, se coloca una rodaja, se reparten las espinacas y las josefitas picadas sobre ellas, se riegan con una chispa de aceite y se cierran en papillote dejando una cierta holgura.

Se lleva al horno a ciento ochenta grados un cuarto de hora, se sacan y se sirven con el papel de aluminio.

Salmón con Melisa

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, dos docenas de hojas de limón, una cucharada de melisa picada, ralladura de cáscara de limón, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se escalda el salmón treinta segundos, se limpia de piel y espinas, se lleva cada rodaja a una hoja de papel de aluminio sobre hojas de limón, se salpimienta, se cubren con hojas de limón, se espolvorea con melisa picada, cáscara de limón rallada, un chorrito de aceite, se cierra dejando una cierta holgura y se cocina al horno veinte minutos.

Se sacan, se retiran las hojas de limón y la melisa; se sirve el salmón con una salsa muselina de limón y acompañamiento de verdura cocida.

Receta recogida en la Terraza del Restaurante Casa Pepín en Isla Cristina (Huelva). Esa mañana fue casi un congreso todas las señoras me dieron una receta de papillote diferente



99
...

Salmón con Nueces

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro supremas de salmón, cien gramos de nueces peladas, un cuarto de kilo de setas, una pastilla de caldo, dos dientes de ajo, dos cucharadas de perejil, medio vasito de vino de Jerez, dos vasos de arroz blanco, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se saltean las setas picadas cinco minutos, se salpimientan y se espolvorean con perejil.

Se pican las nueces y se majan en un almirez, se extienden en un plato, se rebozan las supremas con las nueces, se aprietan con las manos para que no se despeguen y se llevan en una fuente de horno engrasada al horno a ciento ochenta grados diez minutos.

Se liga una vinagreta con el aceite, el vinagre, la mostaza, sal y pimienta.

Se emplatan las supremas, se acompañan con las setas en corona, se riegan con la vinagreta y se sirven.

Salmón con Ostiones

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de rodajas de salmón, ocho ostiones, una cucharada de mantequilla al culantro, medio vaso de vino blanco, dos nueces de mantequilla, tres huevos duros, una trufa pequeña, dos cucharadas de harina, una cebolla, laurel, tomillo, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los ostiones a la plancha, se sacan los bichos y se cuela el caldo, se reservan.

Se limpia el lomo de salmón, se corta en rodajas gorditas, se cuecen en una cazuela con el vino, el laurel, el tomillo el perejil picado a cuchillo, sal, pimienta y si hace falta unas cucharadas de agua.

En un cazo con la mantequilla, la harina, el caldo de cocer el salmón, el caldito de los ostiones, una trufa rallada y su caldo, se trabaja una salsa bechamel.

Se emplata el pescado en una fuente, se cubre con la bechamel, se rodea con los ostiones y cascós de huevo duro formando corona; se sirve.

100
...

Salmón con Patatas en Papillote

INGREDIENTES: (4 personas)

Una cola de salmón de un kilo, una cebolla, un pimiento tres patatas, medio vaso de aceite, medio vaso de vino blanco, dos docenas de gambas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la cola de salmón de escamas y espinas, se sacan cuatro lomos, se salpimientan y se montan de nuevo.

Se cortan las patatas, la cebolla y el pimiento en juliana fina, se extiende sobre un papel de plata, se salpimienta, se coloca la cola de salmón rehecha, se salpimienta, se riega con aceite, el vino blanco, se espolvorea con perejil, se cubre con las gambas peladas, se cierra dejando una cierta holgura y se lleva al horno a ciento ochenta grados algo menos de un cuarto de hora.

Se elimina el papel de plata, se sirven los filetes y se acompañan con las verduras y su jugo.

Salmón con Pimientos al Coñac

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro supremas de salmón, dos dientes de ajo, una lata pequeña de pimientos de piquillo, una copa de coñac, dos cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se saltean en una sartén con aceite los ajos cortados en láminas, cuando comiencen a dorar se añaden los pimientos de piquillo cortados en tiras, se riega con el coñac y el caldo de la lata de conserva, se cocina diez minutos y se reserva.

Se limpian las rodajas de salmón, se lavan, escurren y secan con papel de cocina, se salpimientan y se marcan a la plancha por ambos lados. Se emplatan se cubren con tiras de pimiento de piquillo y se riegan con el jugo de la cochura



101
...

Salmón con Pipirrana de Pepino

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, dos pepinos, una cebolla, una chispita de Cayena molida, dos cucharadas de jengibre rallado, dos cucharadas de vinagre balsámico, dos cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se eliminan las puntas de los pepinos, amargan, se pican en mirepoix y se llevan a un lebrillo pequeño. Se añaden la cebolla picada en juliana, la pimienta de Cayena en polvo, el vinagre, el aceite, se mezclan, se cubre la mezcla con un paño húmedo y se reserva en la fresquera.

Se engrasa con aceite la plancha y se asa el salmón dos minutos por cada lado, se emplata, se cubre con la pipirrana de pepino y se sirve.

Receta recogida en Salobreña a Angustias Contreras



Salmón con Puré de Acederas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, cien gramos de tocino entreverado, dos zanahorias, dos cebollas, un tallo de apio, tres nueces de mantequilla, fume de pescado, un kilo de hojas de acedera, una cucharada de harina, un vaso de leche, dos cucharadas de nata líquida, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lava la acedera, se escurre y se pica a cuchillo. Se saltea a fuego lento diez minutos en una sartén con nuez y media de mantequilla, se salpimenta, se adereza con nuez moscada y se termina la cochura hasta que reduzca totalmente el agua.

Se espolvorea con harina, se mezcla con la leche y la nata líquida, se cocina a fuego lento hasta trabar el puré.

Se lavan las rodajas de salmón, se escurren y se mechan con el tocino. Se pican las verduras en juliana, se rehogan en una cazuela de barro con nuez y media de mantequilla, se colocan las rodajas de salmón, se riegan con fume de pescado y se cocinan media hora a fuego lento.

Se sacan, se sirven y se cubren con el puré de acedera como salsa.

102
...

Salmón con Salsa de Boletos



INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro supremas de salmón, un cuarto de kilo de boletos, cuatro cucharadas de cebolla picada, dos dientes de ajo, medio vaso de crema de leche, cinco cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cortan los boletos, la cebolla y el ajo en tiras finas. Se saltean con aceite de oliva a fuego lento. Una vez dorada se añade la crema de leche, se deja hervir y se pasa por la tritadora. Se vuelve al fuego, se salpimenta y se reserva.

Se limpian las supremas de salmón, se salpimentan, se llevan a una cazuela de barro con la salsa, se cocinan a fuego medio diez minutos más y se sirven en la misma cazuela.

Salmón con Salsa de Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, cincuenta gramos de sucedáneo de caviar negro, cincuenta gramos de falso caviar rojo, tres cucharadas de aceite, el zumo de medio limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se unta el salmón con una cucharada de aceite y se coloca en una fuente de horno. Se tapa con papel de plástico, se cocina ocho minutos en el microondas a la máxima potencia. Se deja reposar y se salpimienta.

Se bate en un cuenco la mostaza con el aceite restante, el zumo de limón y el caviar negro.

Se sirven las rodajas de salmón, se riega la salsa en las aberturas, se coloca un poco de falso caviar rojo sobre el hueco de la espina y se rodean con patatitas cocidas.

103
...

Salmón con Salsa de Pomelos

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, un puerro, una zanahoria, un tallo de apio, un vaso de caldo de pescado, un pomelo, dos cucharadas de aceite, media cucharadita de maicena, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las verduras se pican en juliana y se rehogan en una sartén con dos cucharadas de aceite hasta que ablanden, Se añaden el zumo del pomelo y el caldo de pescado, se cocina un cuarto de hora. Se lleva a la batidora, se tritura y se vuelve al fuego, se espesa con la maicena desleída en unas cucharadas de caldo, se cocina unos minutos hasta que trabe una salsa.

Se limpian las rodajas de salmón, se lavan, se escurren y secan con papel de cocina, se salpimientan y se marcan a la plancha por ambos lados. Se emplatan y se riegan con la salsa, se sirven con guarnición de verdura cocida.

Salmón con Salsa de Verduras

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, un limón, tres yemas de huevo, siete nueces de mantequilla, una zanahoria, diez vainas de judías verdes, dos cucharadas de guisantes, media remolacha encurtida, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pela la zanahoria, se despuntan las judías verdes y se les quitan las hebras, se cortan ambas verduras en dados minúsculos y se cuecen en agua con sal junto a los guisantes doce minutos. Se sacan, se escurren y se reservan.

Se lavan las rodajas de salmón, se limpian de alguna espina y se lavan, se escurren y se secan con papel de cocina; se pincelan con aceite y se marcan a la plancha en una sartén siete minutos por cada lado.

En un cazo se baten las yemas de los huevos con dos cucharadas de agua, se añade la mantequilla fundida y se traba una salsa como si fuese mayonesa, se añaden las verduras.

Se emplatan las rodajas de salmón se napan con la salsa y se sirve el resto aparte en salsera.

Esta receta tiene una variante y es cocer el salmón un cuarto de hora en agua con sal. Por lo demás se procede del mismo modo a esta forma de cocinarlo se le denomina Salmón a la Escocesa

104
...

Salmón con Salsa de Vermú



INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, dos cucharadas de pan rallado, cuatro cucharadas de aceite de oliva, dos cucharadas de zumo de limón, un vasito de vermouth blanco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se salpimientan las rodajas de salmón, se empanan con pan rallado y se doran por ambos lados en una sartén con aceite.

Se llevan a una fuente refractaria, se riegan con zumo de limón y vermouth blanco. Se lleva al horno a doscientos grados y se cocinan diez minutos. Se sirven con acompañamiento de verdura cocida.

Salmón con Salsa de Vinagre y Miel

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, una cucharadita de maicena, medio vaso de salsa de soja, cuatro cucharadas de vino de Jerez, dos cucharadas de vinagre de sidra, dos cucharadas de miel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En un cuenco se ligan la salsa de soja con la maicena, se añaden el vino de Jerez, el vinagre, la miel y se trabaja una salsa.

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se marcan a la plancha cuatro minutos por cada lado, se emplatan y se riegan con la salsa, se acompañan con zanahoria cocida aderezada con culantro picado a cuchillo.

Salmón con Salsa Muselina

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón de ración, medio vaso de vino, dos cebollas, dos pimientos, harina, aceite, ocho nueces de mantequilla, dos yemas de huevo, medio vaso de crema de leche, una cucharada sopera de vinagre, dos cucharadas soperas de agua, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón, se sazona y se lleva a una fuente de horno, se napa con mantequilla, se riega con el vino y se lleva al horno a ciento ochenta grados doce minutos.

Se cortan los pimientos y la cebolla en rodajas muy finas, se pasan por harina y se fríen, se colocan alrededor del salmón en la fuente.

En un cazo con una cucharada de agua, se cuecen el vinagre, la sal y la pimienta. Se reduce a la mitad, se retira del fuego, se deja enfriar y se añaden las yemas más otra cucharada de agua, se bate y se lleva al fuego sin dejar de batir hasta que trabe una crema.

Se retira del fuego, se añade la mantequilla poco a poco, se incorporan la crema de leche y el zumo de limón, Se bate y se traba la salsa. Se riega el salmón con ella y se sirve.

Salmón con Salsa Verde

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de rodajas de salmón, tres cucharadas de mantequilla, cien gramos de espinacas, una cucharada de berros, una cucharada de perejil, una cucharada de estragón, dos cucharadas de harina, dos vasos de leche, unas ralladuras de nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

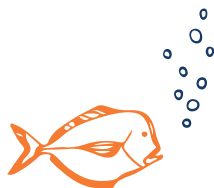
Se cuecen las espinacas junto a los berros, el perejil y el estragón un minuto. Se refrescan, se escurren y se pasan por el turmix. Se reservan.

Se lleva a una sartén la mantequilla, cuando funde se le espolvorea la harina, se remueve y cuando comienza a dorar se le añade la leche tibia, se remueve, se le ralla la nuez moscada, se vierte el triturado de espinacas, se salpimenta y se continua removiendo hasta que espese a una salsa.

Se untan las rodajas de salmón con mantequilla, se marcan a la plancha por ambos lados y se emplatan. Se riegan con la salsa y se sirven.

106
...

Salmón con Salsifís



INGREDIENTES: (4 personas)

Seiscientos gramos de salmón fresco, un cuarto de kilo de salsifís, ocho cucharadas de salsa de vino tinto, cuatro cucharadas de aceite, cuatro dientes de ajo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan los salsifís, se cortan en trozos de ocho centímetros, se cuecen en agua con mantequilla lentamente. Una vez cocidos se saltean y se doran.

Se filetea el salmón en supremas pequeñas, se salpimentan y se pasan por una sartén antiadherente por el lado de la piel.

Una vez hechos se emplatan con salsifís salteados, se riega con salsa de vino tinto, se adereza con ajos laminados y fritos en aceite. Se espolvorea con flor de sal y pimienta, se riega con aceite de oliva y se sirve.

Salmón con Setas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, un cuarto de kilo de setas, ocho nueces de mantequilla, un cuarto de kilo de verdinas, dos huevos, una copa de vino de Jerez, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan las rodajas de salmón, se escurren y secan con papel de cocina, se salpimientan y se marcan por ambos lados en una sartén con mantequilla.

Se pican las setas, se saltean con la mantequilla, los huevos batidos y el vino de Jerez, se trabaja una salsa espesa.

Se cuecen las verdinas, se emplatan con las rodajas de salmón y se riegan con la salsa.

Verdinas son judías verdes casi sin granar

107
...

Salmón con Soja al Horno

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, cuatro nueces de mantequilla, dos limones, medio vaso de salsa de soja, dos cucharadas de semillas de sésamo, dos cucharadas de jengibre rallado, dos pimientos rojos, una cebolla, dos zanahorias, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se trabaja un adobo con zumo de un limón, salsa de soja, semillas de sésamo, jengibre rallado, sal y pimienta; se reserva.

Se limpia el salmón de piel y espinas, se sacan los medallones, se llevan a un cuenco amplio, se riegan con el adobo y se reservan veinte minutos. Se marcan los medallones a la plancha someramente, se llevan a una fuente, se pincelan con un poco de adobo y se terminan de hacer al horno con cinco minutos más de cochura a ciento ochenta grados.

Se lleva el adobo a un cazo se añaden la mantequilla y el zumo del otro limón, se le da un hervor y se trabaja una salsa, se reserva en salsera.

Se cortan las verduras en juliana, se saltean en una sartén con aceite ocho minutos hasta que ablanden; se reparten entre cuatro platos, se reparten los medallones de salmón sobre ellos, se aderezan con la salsa y se sirven.

Salmón Gratinado con Crema de Aguacates

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, dos cucharadas de aceite, vaso y medio de mayonesa, una lata de anchoas, dos tomates, una cebolla, un aguacate, un limón, dos cucharadas de perejil, una cucharada de azúcar glass.

PREPARACIÓN:

Se pica la cebolla fina, se añade el aguacate muy picado, se riega con zumo de limón, más el tomate rallado sin piel ni pepitas, el perejil, el azúcar, se salpimenta, se liga una crema y se reserva.

Se limpian las rodajas de salmón, se lavan, escurren y secan. Se pincelan las rodajas de salmón, se marcan a la plancha cinco minutos por cada lado. Se liga en la batidora la mayonesa con las anchoas y su aceite.

Se napan las rodajas de salmón con la mayonesa y se sirven en platos individuales acompañadas con la crema de aguacate.

108
...

Salmón Gratinado con Espinacas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de fideos, medio kilo de espinacas, dos cebollas, un diente de ajo, cuatro rodajas de salmón, un limón, ciento cincuenta gramos de gambas peladas, ciento cincuenta gramos de queso manchego, aceite, mantequilla, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se sacan los medallones, se llevan a una fuente honda y se riegan con sal, pimienta, zumo de limón y cáscara de limón rallada, se reservan media hora.

Se cuecen los fideos en una cazuela con agua, una cucharada de aceite y sal el tiempo que marque el fabricante en el paquete, se sacan, se refrescan, se escurren y se reservan.

Se pican las espinacas en tiras finas, se cuecen en una cazuela con agua dos minutos, se sacan, se refrescan y se escurren, se reservan.

En una sartén con aceite se saltea la cebolla picada, pasados cinco minutos se añaden las espinacas, se ralla la nuez moscada y se salpimentan, se cocinan dos minutos más, se añaden los fideos, se les dan unas vueltas y se lleva todo a una fuente de horno engrasada, se colocan encima los medallones de salmón, las gambas peladas, se cubre con queso rallado, se añaden unos trocitos de mantequilla y se gratina doce minutos.

Salmón Hervido a la Andaluza

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de salmón fresco, cinco nueces de mantequilla, dos cucharadas de vinagre, cien gramos de aceitunas sin hueso, una cucharada de perejil, dos cucharadas de vinagre, una cebolla, dos huevos duros, mayonesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lava el salmón, se eliminan las posibles espinas y se lleva a una cazuela con agua, las aceitunas troceadas, el perejil, dos cucharadas de aceite, una cebolla, dos huevos duros, mayonesa, sal y pimienta. Se hierve veinte minutos.

Se saca, se trocea y se emplata junto a rodajas de huevo duro, se acompaña con mayonesa y se sirve.



109
...

Salmón Macerado en Vinagreta

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de lomo de salmón, dos cebollitas dulces, dos cucharadas de cebollino, medio aguacate, dos cucharadas de vinagre balsámico, un limón, aceite, rebanadas de pan frito, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón de piel y espinas, se corta en supremas pequeñas, se emplatan en una fuente.

Se pican la cebolla y el aguacate, se riegan con zumo de limón, aceite, vinagre y cebollino picado; se trabaja una vinagreta. Se napa el salmón con la vinagreta y se deja marinar un par de horas.

Se sirven sobre rebanadas de pan frito, regadas levemente con la vinagreta.

Receta de Paco Osuna de Nerva (Huelva). Con bacalao fresco también se puede preparar, en este caso es conveniente añadir eneldo picado a la vinagreta por el cebollino. Paco siempre ha pretendido montar un restaurante con esta receta y otra de salmón ahumado; algún día lo conseguirá

Salmón Marcado a las Hierbas

INGREDIENTES: (4 personas)

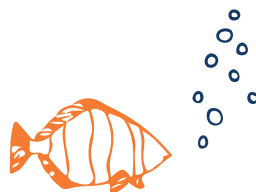
Cuatro rodajas de salmón, dos nueces de mantequilla, unas briznas de romero, tomillo, un diente de ajo, medio pimiento rojo, una cucharada de perejil, dos cucharadas de zumo de limón, dos cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se deja atemperar la mantequilla y se liga con el romero molido, el tomillo molido, el ajo picado, el pimiento y el perejil picado a cuchillo, se liga con una cuchara de palo con el zumo de limón, se trabaja una crema y se reserva al fresco.

En una sartén con aceite se marcan los filetes en una sartén con aceite cuatro minutos por cada lado, se salpimientan y se emplatan sobre la crema de mantequilla a las hierbas, dejando que esta se derrita al calor del pescado.

110
...



Salmón Marinado

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de salmón fresco, tres limones, dos cucharadas de aceite de oliva, cuatro gotas de tabasco, una cucharadita de mostaza francesa, una cucharada de eneldo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se corta el salmón en crudo con un cuchillo de jamón en lonchas muy finas, se llevan a un lebrillo pequeño y se riegan con el zumo de los limones, el aceite, el tabasco, la mostaza, sal y pimienta. Se lleva al frigorífico y se deja marinar veinticuatro horas.

Se sirve el pescado con unas gotas de aceite y queso rallado por encima.

Es como un carpacho pero cortado algo más grueso



Salmón Marinado a la Naranja

INGREDIENTES: (4 personas)

Un lomo de salmón de ochocientos gramos, sal gruesa, azúcar, un litro de aceite de oliva, el zumo de una naranja, la corteza de la naranja, seis granos de pimienta, un manojito de eneldo fresco, un trocito de rama de canela, un manojito de albahaca fresca, cuatro cucharadas de cebollino picado.

PREPARACIÓN:

Se congela el salmón a menos veinticuatro grados centígrados al menos durante veinticuatro horas. Se saca del congelador, se descongela y se limpia.

Se lleva el lomo de salmón a una fuente se cubre totalmente de sal ligada con azúcar a partes iguales, se lleva a la nevera y se deja reposar dos horas. Se saca, se lava, se escurre y se seca. Se lleva al frigorífico cinco horas para que asiente su carne.

Se pasa el salmón a una fuente de dimensiones parecidas, se cubre con aceite, se añaden el zumo de naranja, la cáscara troceada, los granos de pimienta, el eneldo picado, la albahaca picada y el trozo de canela en rama.

Se tapa y se deja macerar veinticuatro horas; se saca, se escurre y se corta en carpacho. Se sirve acompañado de rodajas de limón, escarola picada en juliana y puntas de espárragos fritas.



Salmón Marinado al Café

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de salmón en rodajas, doscientos gramos de Nescafé, kilo y medio de sal, medio kilo de azúcar, dos vasos de aceite, tallos de bambú, dos cucharadas de flor de sal.

PREPARACIÓN:

Se mezclan íntimamente la sal, el azúcar y el Nescafé. Se colocan una base en una fuente, se coloca sobre ella las rodajas de salmón, se tapa con el resto de la liga y se apelmaza con las manos mojadas en agua. Se lía en papel de aluminio y se lleva a la nevera cuarenta y ocho horas.

Se saca, se limpia, se corta en dados y se llevan a una fuente, se cubren con aceite y se dejan macerar veinticuatro horas.

Se sacan y se sirven espolvoreados con flor de sal y acompañados con tallos de bambú.

Si el salmón no es de piscifactoría hay que congelarlo a menos veinte grados al menos durante un día para evitar la posibilidad de anisakis

Salmón Marinado al Jengibre

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de salmón, dos cucharadas de azúcar, un trozo de jengibre, dos limones, una chispa de piri-piri, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

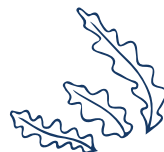
Se mezclan ralladura de un limón, con el piri-piri, azúcar, jengibre rallado, culantro picado a cuchillo, sal y pimienta.

Se limpia el salmón de piel y espinas, se corta con un cuchillo de jamón en filetes finos, se espolvorea una fuente con la mezcla, se colocan encima la mitad de los filetes de salmón, se espolvorean con la mezcla, se cubre con la otra mitad de los filetes de salmón, se espolvorean con el resto del preparado, se envuelve con papel film, se lleva al frigorífico cuarenta y ocho horas,

Se saca, se riega con zumo de limón, se espolvorea con culantro picado y se sirve.

112
...

Salmón Marinado al Kirsch



INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de rodajas de salmón, medio vaso de kirsch, dos limones, tres hebras de azafrán, una cebolla, una cucharada de granos de pimienta, cuatro cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón de piel y espinas, se sacan los medallones se salpimientan y se reservan.

Se llevan a un cuenco el zumo de los limones y la ralladura de uno de ellos, se añaden el kirsch y el azafrán.

Se pela la cebolla, se corta en rodajas, se lleva a una fiambarrera una capa junto a unos granos de pimienta, se cubren con medallones de salmón, una capa de rodajas de cebolla, pimienta en grano, la otra mitad del salmón y se termina con una capa de cebolla, se riega con la marinada, se tapa la fiambarrera y se lleva al fresco un día.

Se saca del la nevera, se atempera media hora y se sirve.

Receta adaptada de una del Restaurante El Choco de Mazagón (Huelva)

Salmón Marinado como lo hace Marga

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de salmón de la cola, un kilo de sal, un kilo de azúcar, jengibre y eneldo fresco en rama.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón de escamas, aletas y raspas, se sacan dos filetes. Se coloca el eneldo sobre una de las mitades, se le ralla el jengibre y se cierra con la otra mitad.

Se mezclan la sal y el azúcar, se cubre el fondo de una fuente con parte de la liga, se coloca el salmón sobre ella y se cubre con el resto de la liga de sal y azúcar. Se aprieta con las manos, se lía con la fuente en papel film y se lleva a la nevera siete días.

Se saca se corta en lonchas finitas con un cuchillo de jamón y se sirve.

Receta de Margarita Fernández. Paco Osuna marina el salmón dos horas con zumo de limón, vino blanco y un chorrito de aguardiente, antes de poner las hierbas, culantro y cerrar

113
...

Salmón Marinado como Paco Osuna

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de salmón de la cola, un kilo de sal, un kilo de azúcar, jengibre, un limón, un vaso de vino blanco, una copa de aguardiente, una cucharada de culantro y eneldo fresco en rama.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón de escamas, aletas y raspas, se sacan dos filetes, se llevan a una fuente, se riega con el zumo de limón, el vino y el aguardiente; se macera dos horas, se saca, escurre y seca. Se colocan el eneldo y el culantro picados sobre una de las mitades, se le ralla el jengibre y se cierra con la otra mitad.

Se mezclan la sal y el azúcar, se cubre el fondo de una fuente con parte de la liga, se coloca el salmón sobre ella y se cubre con el resto de la liga de sal y azúcar. Se aprieta con las manos, se lía con la fuente en papel film y se lleva a la nevera cinco días.

Se saca, se corta en lonchas finitas con un cuchillo de jamón y se sirve.

Receta de Paco Osuna de Nerva (Huelva)

Salmón Marinado con Bombones de Espinacas

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de salmón fresco, tres cucharadas de sal gorda, cucharada y media de azúcar, seis cucharadas de pimienta negra molida en grueso, una cucharada de eneldo, medio vaso de vino manzanilla, tres cucharadas de aguardiente de Zalamea, cien gramos de espinacas, una cucharada de miel, tres cucharadas de tarta del Casar.

PREPARACIÓN:

Se mezclan íntimamente el vino, el aguardiente, la sal y el azúcar, se dejan reposar al fresco un par de horas.

Se limpia el salmón de piel y posibles espinas, se corta en tacos y se napa con la mezcla, se adereza con pimienta y eneldo y se lleva en una fuente engrasada a la nevera, se deja marinar doce horas, se le da la vuelta y se marina otras doce horas regando con el caldo que suelte.

Con las espinacas, la miel y el queso se preparan unos bombones de espinacas. Se sirve el salmón acompañado de los bombones.

Salmón Marinado con Salsa Holandesa

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de salmón, cuatro cucharadas de aceite, un limón, cuatro gotas de tabasco, dos huevos, seis cucharadas de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las rodajas de salmón, se llevan a un dornillo y se riegan con el aceite, el zumo del limón y el tabasco, se dejan marinar media hora.

Se derrite en un cacillo la mantequilla, sin que llegue a cocer, ni dore.

En cazo aparte se ponen las yemas de huevo, con una cucharada de agua, se salpimentan y se cuecen a baño María, lentamente removiendo con una cuchara de madera, se añade la mantequilla fundida, lentamente y sin dejar de remover. Una vez trabada se conserva al baño María hasta que se consume.

Se marcan las rodajas de salmón por ambos lados cuatro minutos por cada lado y se sirven con la salsa aparte en salsera.

Salmón Marinado en Tacos

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de salmón, seis cucharadas de sal gorda, tres cucharadas de azúcar, doce cucharadas de pimienta negra, dos cucharadas de hojas de eneldo picadas, una cucharada de hinojo picado, una cucharada de aguardiente de Zalamea y medio vaso de Jerez.

PREPARACIÓN:

Se mezclan la sal, el azúcar, el jerez y el aguardiente. Se ligan íntimamente y se reservan.

Se corta el salmón en tacos, se untan con la mezcla y se lleva al frío. Se deja macerar doce horas, se vuelve, se riega con el jugo que suelte en la maceración y con el resto de la mezcla. Se deja macerar otras doce horas y se sirve o se usa para otros platos.

Receta de Paco Osuna de Nerva (Huelva) Él lo sirve con una ensalada de espinacas

115
...

Salmón Relleno de Cangrejo

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho hojas de endibia, ocho lonchas de salmón ahumado, un octavo de kilo de carne de cangrejo, cuatro cucharadas de mayonesa y un vaso de vinagreta.

PREPARACIÓN:

Se mezcla la carne de cangrejo con la mayonesa, se reparte entre las lonchas de salmón ahumado, se enrollan, se colocan sobre una hoja de endibia y se sirven con acompañamiento de vinagreta aparte en salsera.

Receta recogida en la Terraza del Restaurante Rufino en la Playa Central de Isla Cristina (Huelva)



Salmón y Bacalao Marinados

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de lomos de salmón, medio kilo de lomos de bacalao, una cucharada de pimienta negra, dos estrellas de anís, una hoja de laurel, jengibre fresco, aceite de oliva, dos cucharadas de eneldo picado, medio kilo de sal gorda y un kilo de azúcar.

PREPARACIÓN:

Se limpian las espinas al bacalao y el salmón, se lavan, se escurren y se secan con papel de cocina.

En un almirez se majan el anís, la pimienta, el laurel y el eneldo, se embadurnan los lomos con la mezcla, se le ralla jengibre por encima.

Se mezclan la sal y el azúcar, se coloca una base en el fondo de una fuente, se colocan encima los lomos de pescado y se cubren con el resto de la mezcla, se tapa con un plástico y se lleva al frigorífico dos días.

Se saca, se lava con agua fría, se escurre y se seca. Se unta el pescado con aceite, se deja que lo empape y se corta en carpacho. Se emplatan en una fuente, se riegan con aceite, se acompañan con alcaparras, huevo duro picado y cebolleta picada.

116
...

Salmón y Caviar



INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de salmón ahumado, tres cucharadas de huevas de mujol, tres cucharadas de falso caviar rojo, hojas de canónigos, un limón, una cebolleta, dos cucharadas de aceite.

PREPARACIÓN:

Se corta el salmón en lonchas muy finas, se espolvorea con la cebolleta picada, se riega con el zumo de limón, se cubren con hojas de canónigos muy picadas, se riegan con una chispa de aceite, se mezclan, se reparten las dos clases de falso caviar entre los filetes de salmón y se sirven.

Receta de Maruja Cluett recogida en la Boda de su Hijo Gonzalo en Minas de Riotinto (Huelva)

Salpicón de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de salmón fresco, un pimiento rojo, un tomate, dos cebollas, dos cucharadas de alcaparras, un huevo duro, un limón, aceite, una cucharada de culantro picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se corta el salmón en tacos, se salpimenta y se fríe en aceite, se reserva.

Se prepara una pipirrana con la parte blanca de la cebolleta cortada en aros, el tomate picado y el pimiento cortado en juliana corta; se salpimenta, se riega con el limón, se incorpora el salmón, se riega con huevo duro rallado y culantro picado a cuchillo. Se sirve.

Salsa Bragatión

117
...

INGREDIENTES:

Vaso y medio de mayonesa, cuatro anchoas, dos cucharadas de huevas de salmón.

PREPARACIÓN:

Se pican las anchoas en porciones lo mas diminutas posibles, se ligan junto a las huevas de salmón con la mayonesa. Se sirve en salsera.

Es muy buena para acompañar pescados y mariscos

Salsa de Falso Caviar

INGREDIENTES:

Un yogur griego sin azúcar, una cucharada de mostaza francesa, una copita de vodka y un botecito de huevas de salmón.

PREPARACIÓN:

Se bate el yogur, con la mostaza, el vodka y se ligan suavemente las huevas de salmón. Se lleva al frigorífico y se reserva hasta su consumo.

Salsa de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Una rodaja de salmón fresco, cuatro supremas de salmón ahumado, tres cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de pan rallado, cuatro cucharadas de crema de leche, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se derrite la mantequilla en un cacillo, se le añaden el salmón fresco y el ahumado cortados en lonchitas mínimas y el pan rallado, se pone a fuego lento y se remueve bien para que no haga grumos. Se añaden la crema de leche, un chorrito de limón, se salpimenta y se cuece cinco minutos.

Es una salsa optima para pasta, pescados azules a la plancha o bacalao. Receta adaptada de una del Restaurante Gritty de Pisa (Italia)

118
...

Sanfoninas con Salmón en Gelatina de Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de salmón en tacos, cuatro sanfoninas, un cuarto de kilo de gambas, seis cucharadas de aceite, tres vasos de caldo de pescado, un sobre de gelatina, una cucharada de cebollino picado, dos hebras de azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se rehogan los cebollinos picados en dos cucharadas de aceite, se añade el azafrán, se salpimenta y se reserva.

Se pelan las gambas, se cuecen las cáscaras y las cabezas en el caldo de pescado media hora. Se cuela, se añade la gelatina y se reserva en la nevera.

Se limpian las sanfoninas, se saltean con el coral y las gambas en aceite. Se añade el salmón cortado en dados y se saltea también.

Se emplatan las vieiras, las gambas y el salmón, se rodean de gelatina y se riegan con la salsa. Se sirven acompañando con una ensalada de aguacate.

Las sanfoninas (Pecten maximus) son la vieiras

Setas Cabrilla con Bechamel de Huevas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de sombreros de setas cabrilla, cien gramos de tocino entreverado, tres nueces de mantequilla, tres cucharadas de harina, un bote de huevas de salmón, dos vasos de crema de leche, cuatro cucharadas de aceite, nuez moscada, una cuchara de culantro, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Con dos nueces de mantequilla, la harina y la crema de leche, se trabaja una salsa bechamel, se adereza con nuez moscada, sal, pimienta y las huevas de salmón.

En una sartén con una nuez de mantequilla y aceite se saltea la cebolla picada cinco minutos, se añaden las setas picadas en grueso y el tocino cortado en tiras muy finas casi juliana; se cocinan hasta que evapore el agua que sueltan las setas (unos diez minutos). Se añade el rehogado a la bechamel, se espolvorea con culantro y se sirve con patatitas francesas doradas como acompañamiento.

119
...

De las setas cabrilla solo se comen los sombreros



Sopa de Salmón en Escabeche

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos latas de salmón en escabeche, tres cucharadas de aceite, una cebolla, dos dientes de ajo, dos cucharadas de harina, dos tomates, medio pimiento, una lata de leche Ideal, una cucharadita de orégano, queso rallado, dos vasos de caldo corto de pescado, patas chips, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro con aceite se saltean la cebolla picada y el ajo rallado, pasados cinco minutos se añaden la harina, se cocina tres minutos y se incorporan el pimiento picado en tiritas, el tomate picado sin piel ni pepitas, el caldo, la leche Ideal, el orégano, sal y pimienta, se cocina diez minutos, se añaden el salmón desmigado y su caldo, se cocina un par de minutos.

Se reparte el queso rallado entre cuatro platos, se sirve la sopa y se añaden unas patatas chips troceadas, se sirve.

Sopa de Salmón y Rape

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de salmón, un cuarto de kilo de rape, dos cebollas, cuatro zanahorias, una patata, un puerro, un litro de caldo corto de pescado, un limón, tres huevos, media vaso de crema de leche, un yogur, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian los pescados, se trocean, se sazonan y se riegan con zumo de limón. Se reservan.

En una cazuela se cuecen en el caldo corto de pescado, la cebolla cortada en lunas, las zanahorias cortadas en rodajas, la patata picada y la parte blanca del puerro cortada en rodajas. Se cuece un cuarto de hora.

Se añade el pescado, se cuece diez minutos, se añaden la nata, el yogur y el huevo batido, se le dan cinco minutos de cochura, se espolvorea con el perejil picado a cuchillo y se sirve.

Receta recogida en el Mercado Central de Sabadell (Barcelona)



Sopa de Yogur y Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de salmón ahumado, un yogur, tres cuartos de kilo de patatas, una cebolla, un bulbo de hinojo pequeño, aceite, tres vasos de caldo corto de verduras, una chispa de pimentón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se saltean las patatas cortadas en una sartén con aceite, se sacan, se escurren y se reservan.

En una cazuela con dos cucharadas de aceite se saltean la cebolla picada en juliana, el hinojo picado en dados pequeños y la patata cortada en tiras finas, pasados cinco minutos, se añade el pimentón, se riega con el caldo, sal y pimienta, se le da una cochura de treinta minutos a fuego lento.

Se retira del fuego, se bate con la varilla, se añaden el salmón cortado en fideos, el yogur, se rectifica de sal y pimienta, se añaden las patatas fritas y se sirve.

Sopa de Yogur y Salmón Fresco

INGREDIENTES: (4 personas)

Una rodaja de salmón fresco, dos zanahorias, dos patatas, una cebolla, tres vasos de caldo de pescado, dos yogures, un limón, dos cucharadas de aceite, un vaso de leche Ideal, dos cucharadas de eneldo picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la rodaja de salmón de piel y espinas, se corta en fideos, se riegan con zumo de limón y eneldo picado a cuchillo, se deja macerar media hora.

En una cazuela con aceite se saltean la cebolla cortada en juliana junto a la zanahoria y la patata cortadas en tiras finas; pasados cinco minutos se riega con el caldo, se le da un hervor de cinco minutos y se sacan la hortalizas, se reservan.

Se incorporan los fideos de salmón, se escaldan cuatro minutos, se retiran y se reservan junto a las hortalizas

Se le da un hervor corto al caldo sin tapar, se retira del fuego, se le añaden la leche Ideal, los yogures, se adereza con cáscara de limón rallada, el caldo del marinado, sal y pimienta. Se añaden las verduras y el salmón, se les dan unas vueltas y se sirve en sopera.

121
...

Terrina de Salmón y Pescada

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de pescada, doscientos gramos de salmón fresco, un cuarto de kilo de queso fresco, tres huevos, eneldo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian los pescados, se les quitan la piel y las espinas, se filetean, se lavan, se escurren y se secan un poco con papel de cocina. Se reservan.

Se pasa por la batidora la pescada con dos huevos batidos de uno en uno, se salpimenta, se añade el queso fresco y se vuelve a batir.

Aparte se bate el salmón con un huevo, se salpimenta.

En un molde de horno engrasado con mantequilla se vierte la mitad de la mezcla de pescada, sobre ella la mezcla de salmón y se cubre con la otra mitad de mezcla de pescada; se lleva al horno a doscientos grados veinte minutos y se saca cuando al pinchar con una aguja esta salga limpia.

Se deja enfriar, se desmolda y se espolvorea con eneldo picado. Se sirve en lonchas acompañadas de una salsa de eneldo.

Tomates Rellenos con Salmón en Aceite

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho tomates medianos, dos latas de salmón en aceite, un huevo duro, media zanahoria cocida, una cebolla chiquita, un ramito de perejil, tres cucharadas de mayonesa, una lechuga, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien los tomates y se les corta una rebanadita en la parte superior. Se vacían con una cucharilla de vaciar procurando no romperlos. La pulpa que se saca, se escurre y se reserva sin pepitas.

Se saca el salmón de la lata, se escurre y desmiga, se liga con la cebolla muy picada y el perejil muy picado. Se le añaden el huevo duro rallado y un poco de la pulpa del tomate, la mayonesa, se salpimenta, se mezcla bien y se rellenan los tomates.

En una fuente se colocan las hojas de lechuga y sobre ellas los tomates rellenos decorados con aceitunas o alcaparras y una corona de zanahoria cocida.

122
...



Torta de Chayota y Salmón Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro chayotas, un paquete de salmón ahumado, ocho cebollinos, flor de sal, cuatro cucharadas de aceite y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las chayotas en agua con sal doce minutos. Se pelan y se cortan en rodajas. Es importante no pasarse en la cochura pues luego se deshacen.

Se coloca una capa de salmón ahumado, se le pica la cebolleta, se riega con aceite y se salpimenta.

Se cubre con una capa de chayota, otra de salmón, se aliña y se termina con una capa de chayota. Se sirve como si se tratase de una tortilla.

Receta recogida en Lagos (Portugal)

Torta de Salmón y Patatas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro patatas grandes, un paquete de salmón ahumado, ocho cebollinos, flor de sal, cuatro cucharadas de aceite y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las patatas en agua con sal veinte minutos. Se pelan y se cortan en rodajas. Es importante no pasarse en la cochura pues luego se deshacen.

Se coloca una capa de salmón ahumado, se le pica la cebolleta, se riega con aceite y se salpimenta.

Se cubre con una capa de patatas, otra de salmón, se aliña y se termina con una capa de patatas. Se sirve como si se tratase de una tortilla.

Receta recogida en Cartaya (Huelva)

123
...

Tortilla de Salmón y Espárragos Verdes

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de rodajas de salmón, tres espárragos verdes de bote, tomillo, dos cucharadas de perejil, una cebolla, medio tallo de apio, una zanahoria, tres nueces de mantequilla, ocho huevos, una cucharada de eneldo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las rodajas de salmón en una cazuela con agua, tomillo, una cucharada de perejil picado a cuchillo, media cebolla cortada en cascots, media zanahoria cortada en rodajas, el apio cortado en rodajas, se salpimenta.

Se saca el salmón, se escurre, se limpia de piel y espinas, se desmenuza y se lleva a un dornillo, se añaden los espárragos picados, una chispa de tomillo, una cucharada de perejil picado, eneldo picado, los huevos batidos, sal y pimienta; se ligan, se vierte la mezcla en una sartén con aceite, se cuaja la tortilla por ambos lados y se sirve.

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva)

Tortilla Murciana

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho huevos, una cebolla, un pimiento, cien gramos de salmón, un tomate, una berenjena, medio vaso de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Con la cebolla, el pimiento, el salmón picado, el pimiento y la berenjena se prepara un pisto en una sartén con seis cucharadas de aceite.

Se baten los huevos de dos en dos, se añade la cuarta parte del pisto y se cuajan cuatro tortillas no muy gruesas, que queden bien hechas por fuera y menos hechas en su interior.

Se puede hacer una sola tortilla pero queda demasiado poco hecha en su interior, eso va en gustos. Receta recogida en el Hotel Emilio de Murcia

124
...

Tortitas de Salmón con Mayonesa

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres patatas, trescientos cincuenta gramos de rodajas de salmón, dos cucharadas de eneldo, dos cucharadas de zumo de limón, harina, tres cucharadas de aceite, vaso y medio de mayonesa, dos cucharadas de mostaza francesa, una cucharada de salsa Worcester, tres gotas de tabasco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se ligan con la espátula la mayonesa, la salsa Worcester y el tabasco, se reserva en salsera.

En un cazo con agua y sal se cuecen las patatas un cuarto de hora, se pican a cuchillo y se hacen puré con un tenedor, se ligan con el salmón picado a cuchillo, el eneldo picado, el zumo de limón, sal y pimienta.

Se forman doce bolas con la mezcla, se pasan por harina y se aplanan formando las tortitas, se fríen en una sartén con aceite y se sirven con la mayonesa y acompañadas de una ensalada.

Receta recogida en la Terraza del Restaurante Casa Pepín en la Playa Central de Isla Cristina (Huelva)

Tostaditas de Aguacate con Huevas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos aguacates, dos cucharadas de aceite, cuatro cucharadas de zumo de limón, una cucharada de vinagre balsámico, un bote de huevas de salmón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cortan los aguacates por la mitad, se saca la pulpa, se riega con el zumo de limón, el aceite, el vinagre, sal y pimienta, se machaca con un tenedor hasta trabajar una pulpa, se untan las tostaditas, se cubren con huevas de salmón y se llevan al fresco una hora antes de servir.

Receta recogida en el Forum Gerona 09 Los aguacates tienen que estar muy maduros

125
...

Tostaditas de Calabaza con Huevas de Salmón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un trozo de calabaza de un cuarto de kilo, ciento cincuenta gramos de champiñones, una cebolla, un vaso de bechamel, aceite, un bote de huevas de salmón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se corta la calabaza en dados mínimos, se pica la cebolla en juliana y se pican los champiñones, se salpimentan y se confitan todos juntos en una sartén con aceite abundante sin que rompa a hervir. Se mezclan y se chafan un poco con un tenedor.

Se untan las tostaditas con la mezcla, se napan con bechamel y se cubren con huevas de salmón, se reservan una hora al fresco y se sirven.

Receta recogida en el Forum Gerona 09



Tournedó de Salmón al Bacón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de la cola de salmón, dos cucharadas de aceite, una cucharada de mostaza, cuatro nueces de mantequilla, unas ramitas de romero, ocho lonchas de panceta, cuatro molletes de Antequera, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se mezcla la mantequilla con la mostaza y una chispita de sal y pimienta, se forma un rollo, se lía en papel de aluminio y se reserva en la nevera.

Se limpian los filetes de salmón de piel y espinas, se envuelven en dos lonchas de panceta cada uno, se atan con un cordel y se coloca una ramita de tomillo. Se marcan en una sartén con aceite tres minutos por cada lado, se desatan y se colocan en un mollete de Antequera abierto en dos y recién tostado, se cubren con una porción de mantequilla y se sirven.

126
...

La mantequilla ablandara con el calor residual del pan y del pescado

Volcancitos de Arroz con Salmón



INGREDIENTES: (4 personas)

Una rodaja de salmón de doscientos gramos, cuatro tazones de arroz blanco, una cucharada de aceite, jengibre fresco, una cucharada de culantro, mayonesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el salmón de piel y espinacas, se salpimenta y se corta en tiras ínfimas; se liga con el jengibre picado, el culantro picado a cuchillo y se reserva.

Se emplatan los tazones de arroz, se abre un cráter con una cucharita, se rellenan con la mezcla de salmón, se cubren con mayonesa y se sirve.

Es un plato que parece japonés y que le encanta a los niños. La receta de Amalia Muñoz recogida en los columpios del Parque en Isla Cristina (Huelva)

Volovanes de Salmón y Merluza

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo patatas, ocho volovanes, dos huevos duros, una rodaja de merluza, un filete de salmón ahumado, un vaso de mayonesa, media cebolla, medio pimiento verde, media cucharada de vinagre de sidra y sal.

PREPARACIÓN:

Se escalda la merluza en una cazuela con agua y una chispa de sal, se limpia de piel y espinas, se desmiga y se reserva junto al salmón ahumado picado a cuchillo.

Se pela la cebolla y se pica en juliana fina junto al pimiento, se reservan.

Se cuecen las patatas en una cazuela con agua y sal veinte minutos, hasta que estén muy tiernas, se dejan enfriar, se pelan y se cortan en dados mínimos, se llevan a un lebrillo pequeño.

Se añaden a las patatas, los huevos duros picados, la merluza, el salmón, la cebolla, el pimiento y el vinagre, se ligan, se salpimenta, se riega con la mayonesa y se emplata en una fuente, se napa con el resto de la mayonesa y se lleva a la nevera. Se rellenan los volovanes y se sirven.

127
...

Receta adaptada de una que nos pusieron en la boda de mi sobrina Pilar

Volovanes Rellenos de Mousse de Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Una docena de volovanes, un cuarto de kilo de colas de gambas, una docena de gambones, una rodaja de salmón, un ramillete de romero, dos huevos, medio vaso de crema de leche, una cucharada de mostaza, dos cucharadas de mayonesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las gambas y los gambones en una cazuela con agua y sal tres minutos, se sacan, se escurren, se pelan y se reservan.

Se cocina la rodaja de salmón al horno a ciento ochenta grados diez minutos, se limpia de piel y espinas, se desmenuza y se lleva al vaso del turmix junto a las gambas peladas, se saca la mezcla, se lleva a un cuenco amplio y se mezcla con los huevos batidos, la crema de leche, la mostaza; se rellenan los volovanes con la mezcla, se decoran con un gambón napado con mayonesa y se sirven.

Receta recogida en Villa Luisa (Sevilla)

El **salmón** europeo, *Salmo solar*, es un pescado muy graso, con un 9.75 % de contenido graso, 19.0 % de contenido proteico y 188 kilocalorías a los 100 gramos.

Es un pescado esbelto, de gran musculatura, migratorio andromado, nace en los ríos y emigra a los océanos donde vive hasta el momento de su reproducción, en el que vuelve a su río de origen donde se reproduce y generalmente, muere. En caso de volver al mar, se reponen rápidamente y pueden volver a reproducirse al año siguiente.

Son peces de color plateado verde azulado a parduzco con motas anaranjadas o rojizas en su época de reproducción, de carne roja debido a su alimentación a base de pequeños crustáceos y no admite confusión posible.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

ISBN 978-84-491-1609-4



9 788449 116094