

Por: Miguel Ángel Mateos

Cook-in Big

Salmón con queso, Y Ajo confitado



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
30

Ingredientes

- 6 dientes de ajo morado Big Garlic
- 400 gr crema de queso
- 10 gr almendras crudas peladas
- 125 ml Aceite de oliva
- 200 gr de Salmón ahumado en lonchas
- Sal
- Cebollino fresco
- 50 gr de alioli
- 1 Lima

Paso a Paso

1. En una cazuela pequeña, confitamos los ajos en el aceite a fuego lento, hasta que estén muy tiernos, pero casi blancos, sin que cojan color en el fuego.
Dejamos que se enfríen, escurrimos del aceite y con la ayuda de un tenedor, realizamos un puré lo más fino posible. Reservamos.
2. Recortamos un rectángulo de papel film estirado en una superficie plana. Más o menos de 25 cm por 15 cm.
Estiramos las lonchas de salmón, sin que queden huecos, pero sin que se monte entre ellos y colocamos en el centro del salmón, un cordón de crema de queso, a lo largo. Colocamos encima del queso, el puré de ajo confitado de la misma forma que el queso, pero en muchísima menos cantidad, ya que tiene mucho sabor. Espolvoreamos con el cebollino fresco, que abrimos picado finamente y añadimos la mitad de las almendras bien picadas.
3. Con la ayuda del papel film, realizamos un rollo con el salmón, con cuidado que se quede el film siempre en la parte exterior y colocaremos unos 10 minutos en el congelador, para que coja cuerpo.
4. Sacamos del congelador, retiramos el film y cortamos en porciones de bocado.
5. Cortamos en tiras finas la piel de media lima y reservamos.

TERMINADO DEL PLATO:

6. En una bandeja de presentación, colocamos los rollitos de salmón en filas bien y con la ayuda de un biberón con el alioli, colocamos un botón de alioli, sobre cada rollito y sobre este colocamos una tira de lima y un dado de almendra.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Debemos asegurarnos que el salmón está bien descongelado y atemperado antes de servir.
- Podemos mantener el rollito congelado hasta el día que lo vallamos a usar, ahorrándonos tiempo el día de la preparación.
- Podemos utilizar el zumo de la lima, para rociar ligeramente los rollitos de salmón.
- El aceite de confitar los ajos, lo guardaremos frio, en un tarro con tapa y lo podemos utilizar para diferentes elaboraciones con el sabor del ajo.