

Salmón marinado en consomé de remolacha

Unai Barrante



Ingredientes:

750 g salmón	100 g cebolla	1 remolacha
750 g azúcar	100 g puerro	2 huevos
750 g sal gorda	Piel de patata	2 patatas
Eneldo	150 bacon ahumado	1 lima
		10 g nata agria

Elaboración:

Curar el salmón con azúcar sal y eneldo. 24h.

Hacer un caldo de verduras e infusionar el bacon, clarificar y añadir el jugo de remolacha.

Picar el salmón y hacer dados de patata cocida, huevo y remolacha. Rallar lima.

Emplatar en la base del plato, con un poco de nata agria y colocar encima la piel seca.

Rellenar el plato con el caldo.

Salmón curado con encurtidos

Arsenio Ramírez



Ingredientes:

750 gramos salmón (en trozo) bruto	400 gramos azúcar	200 ml de vinagre de manzana
10 rabanito	10 cebollitas encurtidas	10 flores amarillas pequeñas
1 romanesco	perejil	5 hoja de capuchina
1 lombarda	20 bolas pimienta rosa	5 BlinQ Blossom
400 gramos sal gorda	20 semillas de coriandro	3 dl de Martini rojo
		1 dl de vinagre de jerez

Elaboración:

Cortar el romanesco y darles un escaldado rápido y retirar a agua con hielo. Colocar en bolsa al vacío con una mezcla de 2 partes de vinagre de manzana con 2 de agua y sal, hervido previamente durante un minuto. Reservar por unos días en la cámara.

Mezclar la sal, el azúcar, la pimienta rosa y el coriandro tostado previamente. Colocar el salmón sobre una cama de la mezcla y cubrir completamente en un tuper, durante 24 horas en la cámara.

Pasar la lombarda por la licuadora, reservar una parte del líquido, añadirle vinagre de manzana hasta alcanzar el color deseado y guardar en bolsa al vacío y refrigerar. Con la otra pequeña parte añadirle bien de vinagre para alcanzar el color rojo. Recoger los restos de la lombarda, añadirle sal y poner durante 24 horas en la deshidratadora. Una vez secado, pasar por el molinillo de café para triturlarla.

Limpiar el salmón de azúcar y sal y colocarlo con el zumo de lombarda, que le cubra, durante 24 horas refrigerado.

Pasar por la licuadora el perejil y añadirle un poco de agua al zumo obtenida, poner en una jeringuilla.

Lavar los rabanitos, y tornearlos para darle la forma de setitas con los puntos blancos, colocar en un bol con el Martini, vinagre de jerez y sal.

Cortar la cebolleta en dos y descorazonarla, y colocar dentro el líquido verde del perejil y el rojo del zumo de lombarda y vinagre.

Cortar el salmón en lonchas en el plato cuadrado, y a su derecha extender un poco de polvo de lombarda y colocar encima los rabanitos, la romanesco, las cebolletas, las flores amarillas pequeñas, los BlinQ Blossom y la hoja de capuchina.

Salmón anaranjado

Mónica molina



Ingredientes:

Salmón
Naranjas
Ajos
Aceite

Para el chutney:

Naranja sanguina
Kumquat
Cebollas
Pimienta rosa
Guindillas
Canela
Azúcar
Vinagre de manzana
Jengibre
Aceite de oliva
Zumo de naranja

Para la bechamel

Mantequilla
Harina
leche
Zumo de naranja
Polvo de naranja
Sal
Pimienta

Para el crujiente de piel

Agua
Aceite
Harina
Sal
Tinta de calamar
Sésamo negro

Elaboración:

1. Exprimir 4 naranjas, cortar el salmón en porciones de 150gr y juntar todo en bolsa de vacío.
2. Pochar la cebolla del chutney, una vez lista añadir los kumquat, la pimienta, la guindilla, y el jengibre, dar unas vueltas.

3. Añadir el azúcar, dejar caramelizar una poco y desglasar con el vinagre. Verter el zumo de naranja y dejar hervir ya con todos los ingredientes.
4. Derretir la mantequilla, echar harina y hacer una roux, ir añadiendo poco a poco la leche y el zumo de naranja, no parar de mover hasta que rompa el hervor para dejar unos minutos y ver su consistencia. Condimentar de sal , pimienta y polvo de naranja
5. Mezclar la harina, el agua, el aceite, la sal y la tinta de calamar, (sésamo opcional) hacer como textura de tempura. Echar una capa muy fina a una sartén muy caliente y que no se pegue, dejar unos minutos que burbujee y cuando se vea cocinada como una crepe sacarla y dejar enfriar (termina con una textura dura y crujiente con poros de burbujitas)
6. Pochar unos ajos, echar el salmón con el zumo de naranja que teníamos en la bolsa de vacío y cocinar hasta el punto deseado. Escurrir el salmón y comenzar a emplatar acompañado de unas regañas.

Guiso Cremoso de Salmón

Junichiro Onuma



Ingredientes:

Salmón	Pimienta rosa	Calabaza ¼
Zanburiñas 5 unidades	Perejil, Eneldo, romero	Patatas 1 o 2 patatas
500ml de leche	Brocoli 1	Champiñones 5
60gr mantequilla	Cebolla 1	Maíz en lata pequeña 1 lata
40gr harina	Zanahoria 1	Aceite de oliva
Sal, pimienta blanca molida, nuez moscada	Calabacín 1	

Elaboración:

1. Aparte de la calabaza, cortar las verduras en brunoise. Y el salmon a trozos pequeños y guardar 5 piezas separados desde cual que vamos a usar en el guiso.
2. En una olla, pochar la cebolla

3. Añadir la zanahoria y las patatas
4. Añadir el resto de las verduras
5. Echar la mantequilla y la harina y añadir el salmon y zanburiñas cortadas.
6. Luego, añadir la leche.
7. Fuego suave a medio hasta el salmon, zanburiñas y las patatas están cocidas y añadir sal, pimienta y la nuez moscada.
8. Mientras, cortar la calabaza en laminas/rodajas como media luna y asar seco en el horno con aceite, sal, pimienta y romero.
9. En una sartén, dorar los salmones guardado con mantequilla, romero, sal, pimienta y guardar
10. Emplatar y servir.

Salmón con 3 salsas coreanas (yang-pasta fermentada tradicional)

Junwoo Bai



Elaboración:

Salmon -cortar en daditos 600g (120g cada plato) - 45g cada salmón embadurnado
Salpimentar, freír con maicena

Mahonesa de gochuyang

-mahonesa normal incorporar a la salsa picante
(2 cucharadas Gochuyang, 2 cucharadas polvo de cayena, 5 cucharadas ketchup, 10 cucharadas azúcar, 2 cucharadas ajo picado, 2cucharadas salsa de soja) hervir todo junto
Mezclar bien con la mahonesa,
Embadurnar, finalizar con sésamo

Salsa de soja (ganyang) con albahaca

10cuch salsa de soja, 3cu azúcar, 1cu ajo picado, 2cu aceite de sésamo, pimienta negra
2cucha albahaca picada
Embadurnar, finalizar con albahaca

Crema de espárragos con denyang (pasta de soja)

8 espárragos blancos (cocidos) 250g
80g de nata, 40g aceite de oliva virgen extra, 50 agua cocción de espárragos, sal, 1cucha 20g denyang.
Triturar todo junto y levantar

Embadurnar, finalizar con 2 espárragos cortados en finas lonchas

Guarnición-

Guacamole con shiso y el pan de molde.

Tacos de salmón, puré de coliflor y bechamel verde

Diego Ormaechea



Ingredientes:

Para los tacos:

6 Huevos
1 Diente de ajo
1 Trozo de jengibre
1 Lima
Sal
Pimienta
Orégano
Harina
Aceite

Para el puré de coliflor:

1/2 Coliflor
1 Patata
1 Puerros (blanco)
Mantequilla
Sal
Pimienta

Para la bechamel verde:

Espárragos trigueros
Espinacas
Mantequilla
Leche
Harina
Sal
Pimienta

Elaboración:

Para los tacos:

- Preparar la marinada: triturar en un vaso mezclador todos los ingredientes (huevos, ajo, jengibre, zumo y ralladura de lima, sal, pimienta y orégano)
- Trocear el salmón en dados y dejar marinar durante 5 horas aproximadamente.
- Ecurrir ligeramente el salmón de la marinada, salpimentar, pasar por harina y freír.

Para el puré de coliflor:

- Cocer la patata, el puerro y la coliflor. Retirar del fuego, escurrir y guardar un poco del caldo de cocción por si fuera necesario.
- Machacar la patata y la coliflor mientras aún este caliente y añadirle la mantequilla al mismo tiempo.
- Salpimentar al gusto.

Para la bechamel verde:

- Escaldar la espinacas y los trigueros y retirar en agua fría.
- Trocear y terminar de cocer los trigueros en leche, añadir las espinacas al final, triturar la mezcla y colar.
- Preparar una roux doradita en una saute y elaborar una bechamel con la leche de trigueros y espinaca.
- Salpimentar al gusto.

Salmón con Cítricos

Alejandro Comisaña *2º Premio*



Ingredientes:

Salmon
limón
eneldo
ajo
nata
aceite oliva

Azúcar
Mantequilla
zumo limón
huevo
guisante

xixas de primavera
manzana verde
jugo de remolacha

Elaboración:

Dejar marinando 24h antes el salmón con piel de limón, eneldo y aceite de oliva.

Para la crema de limón mezclar huevos con azúcar, sal y zumo de limón, hacer como crema inglesa y enfriar.

Para la crema de ajo primero confitar 10m los ajos en aceite y luego otros 10 en leche. Colar y turbinar con nata. Por otro lado asar un par de ajos y añadirselos al turbinar.

Cocer los guisantes y saltar rápidamente las xixas.

Licuar alguna vaina y darle textura con xantana. Mezclar con guisantes y xixas.

Pinchar repetidamente la manzana con una aguja y envasarla con zumo de remolacha, cortar en rodajas finas.

Planchar en el último momento el salmón y emplatar.

Tataki de Salmón

Marina Zabala *1er Premio*



Ingredientes:

Salmón	Rabanitos	Tomate
Lima	Vinagre De Arroz	Aji Rojo
Naranja	Azúcar	Ajo
Limón	Kombu	Sal
Jengibre	Atún Seco	Aceite Oliva
Soja	Mostaza De Dijon	Pepinillos En Vinagre
Mango	Mostaza A La Antigua	
Aguacate	Cebolleta	

Elaboración:

- Para la marinada, poner la ralladura de los limones, naranjas y de las limas junto al zumo de cada una de ellas. Añadir a eso soja y meter los tacos de salmón para que vayan cogiendo sabor.
- Mientras tanto, pelar el mango y el aguacate. Laminarlos en la corta fiambres finamente y reservarlos entre film para que no se oxiden.
 - Dashy: Cocer ligeramente el agua kombu retirar del fuego y añadir el atún seco, dejar infusionar un rato y listo.
 - Cortar los rabanitos en rodajas y dejarlos en vinagre de arroz con azúcar y dashy.
 - Preparar una vinagreta cortando en una finísima brunoise la cebolleta, el tomate, el aji rojo, el ajo, ralladura de limón y los pepinillos.
 - Hacer una mayonesa con la túrmix, separarla en dos y poner una con las mostazas y otra con la soja.
 - En el último momento marcar los lomos de salmón, laminarlos y decorar el plato.

Rollo de Salmón, mi-cuit relleno de espárrago, salsa de curry y leche de cocoLina Álvarez *3er Premio***Ingredientes:****Rollos de salmón:**

750 g salmón
 100 g de sal
 40 g de azúcar
 1 litro de agua
 5 espárragos blancos frescos
 200 ml de leche
 Ralladura de lima

Guarnición de Espárragos trigueros:

cilantro molido
 sal
 20 espárragos trigueros
 aceite

Plátano chips:

1 plátano macho
 aceite
 sal

Salsa de Leche de coco y curry:

3 chalotas
 2 tallos de lemon-grass
 2 chd de curry
 40 g mantequilla
 40 ml dl vino blanco seco
 1 lata de leche de coco
 70 g mantequilla sin sal
 zumo de un limón

Elaboración:

Limpiar el salmón y cortar a modo de lámina de 7 a 8 mm de ancho. Realizar un a salmuera y marinar por cerca de 20 min.

Limpiar los espárragos frescos, infusionarlos con la leche (que a su vez ha sido infusionada con la cascara de lima y el cilantro molido), escaldar y refrescar rápidamente.

Sacar el salmón de la salmuera, secarlo bien, enrollar los espárragos en el pescado y enrollarlo a su vez en film. Cocinar durante 14 min a 60°C .

Lavar y pelar los trigueros. Blanquear en agua con sal y refrescar rápidamente.

Cortar la chalota y la citronella, agregar el curry y la mantequilla en una sartén y saltear. Agregar el vino blanco y reducir. Agregar la leche de coco y hervir; colar la salsa y luego montar a la mantequilla. Sazonar con sal y pimienta, al final añadir el zumo de un limón.

Pelar el plátano macho y hacer tiras con un pelador poner alrededor de un aro metálico para formar un círculo y freír. Emplatar y servir.