

## Salmón marinado con cama de arroz

José López *2º Premio*



### Ingredientes:

Salmón 500 gr.	Ajo 1 diente	Alga nori 5 láminas
Vinagre de Jerez 400 ml.	Pimientos del piquillo 1 lata	Brotos (mezclum)
Guisantes 100 gr.	Aceite de oliva virgen	Flores (mezclum)
Tirabeques 100 gr.	Fécula de patata 50 gr.	Pimentón
Almendras 100 gr.	Arroz redondo 150 gr.	Perejil
Pan 50 gr.	Espárrago triguero 1 manojo	Azúcar

### Elaboración:

Crema de ajo pollo:

Freír el diente de ajo, las almendras y el pan y triturar en la thermomix

Crema de piquillos:

Confitar y triturar emulsionando con un poco de aceite.

Crema de guisantes:

Escaldar y triturar, texturizar con fécula y enfriar

Polvo de perejil: Secar y triturar con molinillo

### Elaboración Día del concurso:

Marinar el salmón 50 minutos en vinagre de Jerez

## Salmón con Mango y Tamarindo

Javier León *3er Premio*

---



### Ingredientes:

600g Salmon	Sal
1 mango	100g pasta de tamarindo
2 tomates	2 chalotas
1 cebolla	Vino blanco
Soja	1 batata
Vinagre	

### Elaboración:

Limpiar el salmón quitando hasta la piel, luego en un bowl cortar el, mango, cebolla y tomate en pequeños cubos y le agregamos la salsa de soja, vinagre y la sal dejamos reposar por 15 min y lo metemos en una bolsa al vacío con el salmón lo dejamos reposar 24 horas.

En una sartén ponemos la chalota cortada muy finamente con aceite y la rehogamos luego añadimos vino blanco y reducimos casi a seco, cuando reduzca añadimos la pasta de tamarindo con un poco de agua o fondo de pescado y reducimos hasta la textura deseada.

Cocer el arroz tipo sushi y enfriar.

Cortar y saltear espárragos

Poner y prensar el alga nori con el arroz y los trigueros

Freír un trozo de nori para simular la piel, decorar con las cremas y el polvo de perejil

## Salmón sobre gelatina de melocotón con aguachile

Ismael Francisco



### Ingredientes:

750g Salmón	200g aceite girasol	Agar-Agar
70g cilantro	10g Xantana	sal
30g perejil	200ml agua	2 estameñas
30g rama apio	100g azúcar	1 gastro pequeña
150g leche coco	anís estrellado	1 corta pastas pequeño
3 jalapeños frescos	cardamomo	1biberon
4 limas	2 melocotones maduros	

### Elaboración:

#### Gelatina de Melocotón: 25'

- Hacemos un almíbar infusionado con semillas de cardamomo y Ans estrellado.
- Coceremos los melocotones pelado y cortado en gajos en el almíbar previamente colado y dejaremos cocer 15', pasaremos todo por la túrmix y colaremos con una estameña.
- El líquido resultante lo calentaremos con Agar-Agar en la túrmix hasta su ebullición.
- Volcaremos el líquido sobre una gastro ligeramente untada de aceite y dejaremos reposar en un sito plano hasta que enfríe.
- Una vez frío cortaremos unos círculos con un corta pasta y reservaremos en papel sulfurizado.

**Aguachile: 20'**

- Escaldaremos el cilantro, perejil y apio unos segundos y los pasaremos a un baño invertido.
- Mezclaremos con el resto de ingrediente y lo trituraremos todo en la túrmix.
- Colaremos el conjunto con una estameña y emulsionaremos el líquido resultante con Xantana en la túrmix
- Reservaremos en un biberón en cámara.

**Cebolla encurtida: (elaborada 5 días antes)**

- Hervir el conjunto de ingredientes en una sauté
- Pelar la cebolla morada y quitarle la película del interior y darle un hervor con la anterior mezcla.
- Enfriar y envasar al vacío, reservar en cámara hasta su utilización

**Salmon: 15'**

- Atemperar los lomos de salmón y marcar a la plancha por todas sus caras dejando la piel bien crujiente, salar con sal gorda.

## Tartar de Salmón

Jokin Larrañana



### Ingredientes:

#### crema de aguacate:

200 gr de aguacate  
25 gr zumo de limón  
40 gr glucosa  
100 gr de aceite

#### Para el tartar:

200 gr de salmón  
80gr de piparras encurtidas  
40 gr de bolitas de manzana en zumo de lima  
80 gr de cebolleta en brunoise  
80gr de boniato cocido  
80gr de concasse de tomate asado  
Pimienta de Espelette

#### Aliño:

Garum  
Aceite oliva  
Aceite de nuez  
Agua  
vinagre manzana  
mostaza dijon

#### Cebolla encurtida:

1 cebolla roja  
25 gr de vinagre de jerez  
50 gr de agua  
10 gr de azúcar  
2gr de sal

#### Otros:

brotos guisante  
brote mostaza

### Elaboración:

#### Para la crema de aguacate:

- Juntar todos los ingredientes y triturar en la thermomix. Conservar la mezcla en una manga pastelera.

#### Para el salmón:

- Quitar la piel al salmón y cortar en cubos de 1x1cm. Conservar en cámara

#### Para las piparras encurtidas

- Cortar las piparras en trozos de 1cm

#### Para el boniato:

- Pelar y cortar el boniato en trozos de 1x1cm. Cocerlos en zumo de naranja con anís estrellado. Abatir y conservar en el zumo.

#### Para perlas de manzana

- Hacer las perlas utilizando una manzana ácida. Conservar en una bolsa de vacío en zumo de lima.

#### Para la cebolleta

- Cortar en fino brunoise

**Cebolla encurtida**

- Pelar la cebolla, sacar las capas, y cortar en forma flecha. Meter en todos los ingredientes en una bolsa de vacío y cocerlo al vapor durante 20 min, abatir y reservar.

**Para el tomate asado**

- Escalfar, pelar, sacar pétalos y ponerlas en una bandeja de horno y hornear a 120°C 2h

**Para aceite de nuez**

- Asar las nueces en el horno hasta tostarlos pelarlos y romperlos. Meter con aceite 04 en una bolsa de vacío y reposar 5 días. pasar el aceite por una estameña y reservar.

**Mezcla**

- metemos los ingredientes pesados por persona en un bol y lo aliñamos y ponemos pimienta de Espelette y sazonamos si hace falta. Tratar que los protagonistas sean el garum y el salmón.

**Para presentar**

- Hacemos una lágrima curvada y grande con la crema de aguacate. En el espacio que deja la cuchara colocamos el tartar. Encima ponemos la cebolla encurtida y decoramos con brotes de mostaza y brotes de guisante.

## Salmón a la plancha con caldo de Wakame

Minsoo Park

---



### Ingredientes:

Salmón	Wakame	Xixa hori
Aceite de girasol	Shitake	Tocino ibérico
Puerro	Pimienta Sichuan	Guisante fresca
Sal	Salsa de pescado	
Azúcar blanco	Salsa de soja	

### Elaboración:

#### Salmon

1. Sacar lomo, echar sal y azúcar, reposar 10'
2. Limpiar, envasar al vacío con aceite de puerro
3. Cocer 48°C - 30', planchar

#### Consomé:

1. Deshidratar wakame, shitake
2. Quemar puerro, hervir todos juntos
3. Sazonar con salsa de pescado y soja, filtrar

#### Guarnición:

1. Saltear Xixa
2. Saltear tocino
3. Escaldar guisante, pelar



**Aceite de puerro:**

1. Sofreír puerro en aceite de girasol
2. Colar

## Salmón curado con crema de guisantes, patatas asadas y remolacha marinada

Elizaveta Kholina

---



### Ingredientes:

#### Elaboración:

- Para salmón:

520 gr de salmón

340 gr sal gorda

70 gr de azúcar moreno

5 gr de sal ahumada

200 ml aceite de girasol

Granos de pimienta rosa

2 raíces de jengibre

Preparar la mezcla de sal+ sal ahumada+ azúcar. Cubrir el lomo de la mezcla y dejar en cámara 2horas ½ . Lavar el lomo con agua, secar con papel y untar de aceite infusionado de jengibre. Dejar otras 2 horas. Servir con granos de pimienta rosa.

- Para las patatas:

2 patatas pequeñas

200 ml aceite de oliva

2 dientes de ajo

1 limón cascara

Introducir las patatas en una bandeja de horno, cubrir de aceite+ ajo+ cáscara de limón. Confitar 25 min a 170°C.

Para la crema:

300 gr de guisantes

150 ml agua

150 ml leche

Sal, pimienta

Hervir los guisantes, triturar y rectificar de sal. Reducir.

- Para remolacha:

1 remolacha cocida

30 ml de soja

20 ml vinagre jerez

15 gr de azúcar

Pizca de sal

Hacer la mezcla e introducir remolacha cortada en láminas finas. Hacer vacío 2 veces.

- Para crumble

Dados de pan de centeno (100 gr)

50 gr de mantequilla

Secar el pan al horno a 170°C 10-15 min. Enfriar. Hacer mantequilla de color avellana e ir añadiendo al pan.

- Para decoración:

Hojas de shiso y hoja de guisante.

## Falso ravioli de Salmón

Adrián Sánchez

---



### Ingredientes:

**Salmón:**

700g Salmón  
500g azúcar  
500g sal

**Garbanzos:**

150g garbanzos  
50g tocino  
50g bacon  
200ml agua  
50g puerro

**Pan chino aceituna:**

100g aceituna  
50ml salmuera  
200g harina tapioca

### Elaboración:

**Salmón:**

Curar 24 horas en sal y azúcar.

**Garbanzos:**

Cocer garbanzos con bacon, tocino y puerro. Una vez cocido colar el caldo y reservar. Triturar los garbanzos con el bacon y tocino hasta hacer un puré fino.

**Pan chino aceituna:**

Se tritura todo y se filma en forma de rollo, se cuece en la vaporera y se corta en finas rodajas para deshidratar y luego freír en 'parisien'.

### Emplatado:

- Plato hondo pequeño. Base de caldo de garbanzo.
- Ravioli de salmón relleno del puré de garbanzos, encima se cubre con el pan chino de aceituna.
- Se ralla un poco de lima por encima.

## Tartar de Salmón con aguacate y salmorejo

Ander Mendarte



### Ingredientes:

#### para el dashi:

50g setas shitake  
6.25g kombu  
18.7g katsuobushi  
100ml soja

#### marinada salmón:

100g sal  
100g azúcar  
150g jengibre  
20g soja  
15g vinagre de Módena  
37g ajos

cilantro  
4 aguacates  
maduros  
0.5 kg de tomate  
maduro  
pan duro  
micro-mezclum

### Elaboración:

- 1) Limpiar, escamar y trocear el salmón.
- 2) Marinar el salmón una hora antes, en la marinada japonesa (jengibre, soja, vinagre, ajo, sal, azúcar)
- 3) Elaborar el aguacate, machacándolo y añadir cilantro
- 4) Elaborar el dashi
- 5) Sumergir el pepinillo finamente laminado en el dashi y dejar madurar 2-3 días
- 6) Laminar rabanitos y sumergir en agua.
- 7) Elaborar un salmorejo
- 8) Montar el tartar en un aro con el salmorejo en la base, el aguacate, los pepinos encurtidos, el salmón previamente marinado y aliñado, y los rabanitos encima, decorar con micro-mezclum.

## Salmón, Boniato, Naranja

Enrique Solana *1er Premio*

---



### Ingredientes:

**Salmón fresco** 750 gr

#### **Puré de batata/boniato:**

1 kg de batata  
350 ml de zumo de naranja  
50 gr de mantequilla  
Sal c/s  
Pimienta c/s

#### **Salsa de naranja:**

150 gr de azúcar  
20 gr de mantequilla  
50 gr de soja  
50 gr de vinagre de jerez  
350 ml de zumo de naranja  
Piel de 1 naranja

#### **Aceite de semillas de hinojo:**

150 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra  
10 gr de semillas de hinojo  
5 gr de pimienta en grano

### Elaboración:

#### **Salmón:**

- Limpiamos de posibles espinas y escamas el salmón.

- Porcionamos en trozos de 120- 150 gr.
- Reservamos en cámara.

#### **Puré de batata/boniato:**

Partimos las batatas en 2 trozos longitudinales cada una de ellas

- Envolvemos en papel de aluminio y asamos sobre bandeja con sal gruesa durante 1 hora a 180°C
- Pelamos, añadimos el zumo, la sal, la pimienta y la mantequilla.
- Pasamos por un fino. Reservamos.

#### **Salsa de Naranja:**

Hacemos un caramelo rubio con el azúcar.

- Una vez hecho le añadimos la soja, el vinagre y el zumo de naranja. Dejamos reducir.
- Cortamos las pieles en juliana muy fina, escaldamos 3 veces en agua hirviendo. Reservamos.
- En el último momento montar con la mantequilla y añadir las pieles.

#### **Aceite de semillas de hinojo:**

En una bolsa al vacío añadimos los ingredientes, la sellamos al vacío

- Metemos la bolsa en un cazo con agua y lo dejamos en la plancha sin que llegue a hervir
- Tras 2 horas, enfriar y meter en cámara durante 1 o 2 días

#### **Presentación y Acabado:**

- Marcamos el salmón por la piel y la parte superior. Metemos al horno 1 minuto. Quitamos la piel.
- Calentamos el puré y lo ponemos en el plato
- Poner 4 gotas de la salsa de naranja sobre el salmón y éste sobre el puré.
- Añadir un hilo de aceite de hinojo.
- Decorar con las pieles de la sal y brotes de guisantes.

## Salmon, xixa ori y tirabeques con toques de la tierra y del mar

### Brando Quirino



#### Ingredientes:

450g Salmon  
20g Miso blanco  
100g Xixa ori  
1d. Ajo  
Aceite de girasol  
150g Tirabeques

#### Toque del mar:

50g Hígado de rape fresco  
40g Pan tostado  
1 Ajo cocido  
50g Piñón tostado  
1 Tomate asado  
50g Cebolla pochada  
Sal

#### Tierra:

80g manzanas deshidratadas  
25g yogurt en polvo  
80g colmenillas deshid.  
50g Pan tostado  
10g Ajo frito  
20g Maiz deshidratado

#### Tapenade:

200g aceituna negra  
10g alcaparra  
100g aceite de oliva  
6 und. Brotes de guisante

#### Salsa de mantequilla negra:

200ml fumet  
25g mantequilla negra  
20g salsa de soya  
2.7g tinta de calamar  
40g mantequilla fría  
20g miso blanco  
15ml. zumo limón



## **Elaboración:**

1. Infusionar aceite de oliva con ajo.
2. Racionar salmón en 75g y envasar en bolsa grande las 5 raciones con un chorro de aceite de oliva y romero y tomillo fresco. Cocer a 41°C en rooner por 12' minutos.
3. Limpiar las xixa ori y reservar.
4. Escaldar los tirabeques 1' minuto y cortar cocción en agua y hielo, secar y reservar.

### **5. Toque del mar:**

Desangrar el hígado de rape 30' min en agua y hielo.

Pochar 1 cebolla en ½ juliana.

Asar el tomate en rodajas a 180° en el horno.

Tostar el pan. Cocer el diente de ajo. Saltear a fuego fuerte el hígado de rape en trozos, añadir los piñones y saltear. Juntar los ingredientes y triturar, pasar por fino. Colocar en biberón.

### **6. Tierra:**

Juntar los ingredientes y triturar, reservar al reparo de la humedad.

### **7. Tapenade:**

Triturar primero las aceitunas con las alcaparras, emulsionar con el aceite de oliva. Debe quedar ligero.

### **8. Salsa de mantequilla negra:**

Hacer con 24 h de antelación el fumet de pescado y la mantequilla negra. Poco antes de servir Colocar la mantequilla negra en un saute, añadir la salsa de soya y la tinta de calamar, dar un hervor, e ir añadiendo el fumet y emulsionando, añadir el zumo de limón y el miso, disolverlo dentro de un colador y retirar las fibras. No hervir después de haber añadido el miso.