

Pescado y marisco



Salmón ahumado con virutas de manzano



Ingredientes (para 10 - 12 personas):

- 1 filete de salmón de alrededor de 1.5 kg
- 12 a 15 g de sal gruesa
- 6 g de azúcar sémola
- 1 cucharada de pimienta mezclada
- 1 manojo de eneldo troceado
- Virutas de madera para ahumar Weber Style

Chantillí salada con eneldo:

- Nata líquida
- Eneldo
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 -12 minutos

Modo de cocción: indirecta

Dificultad: fácil

Preparación (con barbacoa de carbón):

1. Mezclar en un cuenco la sal, el azúcar, la mezcla de pimienta y el eneldo.
2. Poner el filete de salmón en un cuenco (lado de la piel por debajo) y cubrir con la preparación. Recubrir el cuenco con la ayuda de papel alimentario y dejar reposar al fresco como mínimo 1 hora.
3. Encender las briquetas de carbón y disponerlas en cada lado de la barbacoa para cocer el salmón a modo indirecto.
4. Disponer las virutas de manzano (previamente humedecidos durante unos 30 minutos) directamente en las brazas.
5. Disponer el filete de salmón recubierto de mezcla de especies en la barbacoa caliente entre 180°C y 200°C.
6. Dejar reposar algunos minutos antes de servir. El salmón debe quedar rosado en su centro.

Chantillí salada con eneldo:

1. Montar la nata líquida (utilizar una batidora en caso necesario).
2. Añadir eneldo, sal y pimienta así como un chorrito de aceite de oliva.

Consejos del chef:

Para evitar exponer el salmón al calor, ponelo a la papillote con papel de aluminio agujerado para dejar pasar el humo



Weber-Stephen Iberica

infoiberica@weberstephen.com