

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

## Lomo de salmónete marinado con Ajoblanco, Higo y Uva



### DIFICULTAD

ALTA

\*\*\*\*\*



### TIPO DE COCINA

MEDITERRÁNEA



### Nº DE COMENSALES

2-4

### Ingredientes

- 4 dientes de ajo blanco Big Garlic
- 4 Salmonetes
- 50 gr de pan de centeno
- 4 Uvas moradas
- 8 Uvas blancas
- 50 ml de Aceite Extra Virgen de oliva
- 5 ml de Vinagre de Jerez
- 50 gr de Nueces de Macadamia
- 25 gr de Calabacín picado
- 25 gr de Zanahoria picada
- ½ Pimiento verde picado
- 25 gr de Pan blanco
- 125 ml de Leche entera
- Flor de sal

## Paso a Paso



1. Primero haremos el ajoblanco. Colocamos la miga de pan en un vaso de batidora y añadimos la leche, el vinagre, las nueces de macadamia y 1 diente de ajo. Trituramos hasta que quede una crema muy fina y añadimos la sal y el aceite de oliva. Pasamos por un colador y dejamos enfriar.



2. Desescamamos los salmonetes y sacamos con mucho cuidado los lomos, los cuales dejaremos en un recipiente con un poco de romero fresco y 1 diente de ajo, cubiertos de aceite de oliva.
3. Pasados 15 minutos, los sacamos y los marcamos, por el lado de la piel, a fuego medio-alto, con un poco de aceite.

Dejamos que se enfríen y cortamos en 3 o 4 trozos iguales.



4. Salteamos 1 diente de ajo muy picados, el pimiento, la zanahoria y el calabacín, hasta que estén blanditos y ligeramente dorados. Entonces, añadiremos el pan de centeno (cortado en dados) para volver a saltear todo y sazonamos.

Dejamos 5 minutos y retiramos para emplatar.

5. Cortamos las uvas en rodajas y en dados el higo pelado.

### TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato rectangular, colocamos 3 filas de nuestras migas (**del paso 5**), y sobre ellas, unas rodajas de uvas, dados de higo, los trozos de salmonetes, unas flores de romero y huevas de salmón y de arenque.
7. Para finalizar, vertemos el ajoblanco sobre todos los ingredientes del plato y terminamos con un poco de flor de sal y con unas gotas de aceite de oliva extra virgen.

### CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos sustituir los salmonetes por arenques, sardinas...
- Para el ajoblanco, podemos sustituir la leche por agua o leche sin lactosa.
- Es un plato muy veraniego, fresco, suave y sabroso.
- Para decorar nuestro plato podemos optar por los siguientes ingredientes opcionales:
  - o Flores comestibles de romero.
  - o Huevas de salmón.
  - o Huevas de Arenque.
  - o 1 Higo
- Lo ideal es comer una cucharada cogiendo los diferentes ingredientes junto al ajoblanco; cada bocado será diferente al anterior, ya que tiene muchos matices.