

Por: Miguel Ángel Mateos



**CookinBig**

## Salmonetes a la plancha con Ajoblanco, Migas y Uva



\*\*\*\*\*

**DIFICULTAD**  
MEDIA-ALTA



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
2-4

### Ingredientes

- 4 dientes de ajo blanco Big Garlic
- 4 Salmonetes
- 200 gr de miga de pan
- 6 Uvas moradas
- 50 ml de Aceite Extra Virgen de oliva
- 15 ml de Vinagre de Jerez
- 200 gr de Almendra cruda pelada
- ¼ de Calabacín
- ½ Zanahoria
- ½ Pimiento verde italiano
- 2 Rebanadas de Pan de Centeno
- 200 ml de Leche entera
- Flor de sal
- 20 gr Queso Idiazábal

## Paso a Paso



1. Colocamos la miga de pan en un vaso de batidora y añadimos la leche, las almendras y 3 dientes de ajo. Trituramos hasta que quede una crema muy fina y añadimos el vinagre, la sal y el aceite de oliva. Dejamos enfriar.



2. Cortamos finamente la zanahoria pelada, el pimiento (sin pepitas), el calabacín con piel y 1 diente de ajo muy picado.

3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, añadimos el ajo a fuego fuerte y acto seguido, añadimos las verduritas. Salteamos todo bien y añadimos el pan de centeno cortado en dados pequeños e iguales.

Sazonamos y retiramos del fuego, reservando para el emplatado.

4. Fileteamos las uvas y les retiramos las pepitas. También podemos pelar 1 higo (ingrediente opcional) y trocearlo.

5. Desescamamos bien los salmonetes sin dañarlos y les retiramos las espinas. Separamos los lomos bien limpios.

6. Marcamos los salmonetes, por el lado de la piel, en una sartén a fuego medio, con un poco de aceite, hasta que esta piel quede crujiente y los retiramos del fuego.



### TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato hondo, colocamos unas cucharadas de ajoblanco (**del paso 1**). Y sobre este, colocamos 2 lomos de salmonete con la piel hacia arriba. Alrededor de los lomos, colocamos las migas, los trozos de higo y las rodajas de uva.

8. Colocamos un poco de flor de sal sobre los salmonetes, y podemos decorarlo con (ingredientes opcionales) unas flores comestibles y huevas de salmón y/o de arenque.

### CONSEJOS DEL CHEF:

- Hay que tener cuidado al limpiar los salmonetes, ya que son muy frágiles.
- Para el ajoblanco, podemos sustituir la leche por agua o leche sin lactosa.
- Para decorar nuestro plato podemos optar por los siguientes ingredientes opcionales:
  - Flores comestibles de romero.
  - Huevas de salmón.
  - Huevas de Arenque.
  - 1 Higo