

Crema y Lomo de Salmón sobre Tosta de Trigo con NACCARII de Riofrío.



CREMA Y LOMO DE SALMÓN SOBRE TOSTA DE TRIGO
con NACCARII de Riofrío

«Crema y Lomo de Salmón sobre Tosta de Trigo con NACCARII de Riofrío».

Ingredientes (para 12 Tostas):

- 200 gr. de Mascarpone.
- 12 Mini Tostas de Trigo (he usado integrales).
- 25 gr. de Mantequilla sin sal.
- 8 Tacos de Lomo de salmón Ahumado.
- Una pizca de Alma de Caviar de Riofrío.
- Huevas de Salmón Riofrío NACCARII.
- Un vaso de Sake.(de venta en grandes superficies).
- 3 Cucharadas de Mirin. (de venta en tiendas gourmet o especializadas en cocina oriental).
- Una Ramita de Eneldo Fresco.



Con las varillas batimos la mantequilla hasta blanquearla. La mezclamos con el mascarpone, el alma de caviar y el eneldo picado (guardando unas ramitas para decorar). Troceamos los tacos de salmón por la mitad y reservamos 12, el resto lo incorporamos al queso y lo trituramos hasta tener una crema fina que pondremos en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella y reservaremos en la nevera hasta el momento de emplatar.

Ahora ponemos el mirin y el sake en un bol y las huevas en un colador que sumergiremos, suavemente durante unos segundos, en el líquido con el fin de lavar las huevas y eliminar el exceso de gelatina, quedando más sueltas y brillantes (este es un truco aprendido en los cursos que imparte Dani Garcia).

Para montar las tostas, sobre cada una formamos una especie de S con la crema y en un extremo colocamos un taquito de salmón y en el otro una cucharadita de huevas decoradas con un poquitín de eneldo.







CREMA Y LOMO DE SALMÓN SOBRE TOSTA DE TRIGO
con NACCARII de Riofrio



Ya se lo que quiero