

**Ensalada de Piña con Salmón
Marinado y Salsa de Miel ,
Mostaza y Eneldo.**



Ensalada de Piña

con Salmón Marinado y
Salsa de Miel, Mostaza y Eneldo

Salir de casa y cruzar fronteras siempre resulta enriquecedor. Interactuar con personas de culturas diferentes te hacen ver el mundo con una perspectiva más amplia y en la mayoría de las ocasiones nos permite valorar de un modo consciente aquello que de bueno o malo tenemos.

Yo tengo la suerte de compartir mis días con un viajero que es además centroeuropeo y necesita volver con cierta frecuencia a sus raíces para abrazar a los que no tiene físicamente cerca de manera constante. No siempre le acompaño pero cuando lo hago disfruto de sus costumbres, gastronomía y filosofía de vida. De regreso, no puedo evitar comparar y enorgullecerme al sentir que somos la fusión perfecta.

Sucede que para llegar en cuerpo y espíritu a los sitios lejanos de la manera más rápida, no queda otra que pasar por los aeropuertos.

Quienes me conocéis sabéis de mi miedo a volar y que procuro paliarlo con algún anestésico en forma de burbujeante espirituoso que, si bien me relaja hasta el momento del embarque, no consigue mitigar el pánico absoluto de quien intuye la muerte cerca. Suena exagerado lo sé, si tienes en cuenta que nunca tuve una mala experiencia a bordo más que las que mi propia imaginación genera; pero es tal como lo cuento. Ya en el aire y tras la angustia vuelve el sopor y soy capaz incluso de dormir hasta el momento de tomar tierra cuando vuelvo a creer que puedo literalmente hartarme de ella.

La semana santa nos llevó de visita a los Países Bajos y en la espera, consecuencia de un retraso monumental por mal tiempo en nuestro destino previsto, tuve ocasión de charlar con la encantadora Vanesa, a cargo de la barra de uno de los lugares del Málaga Airport en el que sirven un delicioso salmón y champan. Entre copa y copa, la espera se hizo más llevadera y probé una salsa de miel, mostaza y eneldo que me entusiasmó e inspiró mi plato de hoy. Debo reconocer que no la he conseguido calcar pero se parece bastante.

Una mezcla de sabores que combina de maravilla dentro de esta Ensalada de Piña que, como mi propia existencia, conjuga el norte con el sur y de la que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes.



Ensalada de Piña

con Salmón Marinado y
Salsa de Miel, Mostaza y Eneldo

Ensalada de Piña

con Salmón Marinado y Salsa de Miel,
Mostaza y Eneldo.

Ingredientes

para 4 Personas.

Para la Salsa

- 5 Cucharadas colmadas de Miel.
- 2 Cucharadas colmadas de Mostaza.
- 1 Cucharada Grande de Eneldo fresco picado.

- 2 Cucharadas de Aceite de Girasol.
- 1 Cucharada de Vodka o Ginebra.
- 1 Cucharada de Salsa Tamari.
- 1 Cucharada de Vinagre de Módena.
- Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.

Para la Ensalada

- 2 Piñas Frescas.
- 350 gr. de Salmón Fresco (previamente congelado).
- 100 gr. de Salmón Marinado en Sal o Ahumado.
- 5 Cucharadas de Aceite de Girasol.
- 1 Cucharada de Zumo de Yuzu (también vale Lima).
- 1 Cucharada de Mirim (vino de Arroz).
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Media Cucharadita de Sal.
- Una pizca de Shichimi Togarashi (o ají, o tabasco).

Un Puñado de Arándanos Frescos.

Un Tarrito de Huevas de Salmón.

- Unas Ramitas de Eneldo Fresco.

Material Extra

3 Boles.

1 Cuchillo Pequeño o especial para tallar fruta.

Una Varilla de Batir.





La Salsa

Cogemos un bol, la varilla de batir, los ingredientes de la salsa y comenzamos.



Mezclaremos el eneldo picado con la miel, la mostaza, la salsa tamari, el vodka, el vinagre, el aceite y la pimienta en el bol al que los iremos incorporando de uno en uno y luego mezclaremos bien batiendo de manera manual con la varilla hasta integrar y emulsionar todos los ingredientes. Ponemos en una salsera y reservamos.



La Ensalada

Para hacer nuestra ensalada empezaremos por marinar el salmón. Para ello necesitaremos además de un bol, el salmón fresco (es importante que el salmón fresco haya tenido una congelación previa para evitar anisakis), el curado en sal o ahumado, la sal, el shichimi (o ají), la salsa de soja, el zumo de yuzu y el aceite de girasol. Luego quitaremos la pulpa y trocearemos la piña con el cuchillito y la pondremos en otro bol.



Troceamos el salmón en trocitos pequeños y el fresco en dados y los ponemos en el bol. Les añadimos el resto de ingredientes y mezclamos bien. Dejamos marinar mientras preparamos la piña.



amos los extremos de la piña y luego la cortamos por la mitad, pues usaremos la piel o corteza de las 4 mitades como recipientes para servir la ensalada. Cogemos una mitad de piña y con el cuchillito clavado en la pulpa, pegado a la corteza, vamos cortando todo el perímetro, primero por una cara y luego por la otra para conseguir sacar toda la pulpa en un solo trozo. Una vez sacado el bloque de pulpa, cortamos una rodaja algo gruesa de la base para tapar el fondo y evitar que se nos derrame todo el relleno. Repetimos esta operación con cada uno de los trozos. Con la pulpa sacada, debemos descorazonar los bloques (el corazón de la piña es un eje central y circular de la pulpa, claramente diferenciable que es más duro, amargo y por eso lo desecharemos) y una vez quitado el corazón la troceamos y ponemos la mitad en el bol; la otra mitad la guardas en un tupper en la nevera y puedes usarla, hasta un par de días después, para cualquier otra elaboración pues para servir nuestra ensalada a cuatro comensales necesitamos dos piñas pero tan solo usaremos la pulpa de una de ellas. Ahora ya podemos montar nuestra ensalada.



Montaje del plato

Con la salsa de miel, la pulpa de la piña y sus pieles a modo de cuencos, el salmón marinado, los arándanos, las huevas de salmón y las ramitas de eneldo fresco pasamos a montar nuestra rica ensalada.



Mezclamos la pulpa troceada de piña con el salmón marinado y mezclamos muy bien. Rellenamos con colmo los cuencos de piel de piña, que habremos colocado en sus respectivos platos, con la mezcla de salmón y piña. Le añadimos unos arándanos y regamos con un par de cucharadas generosas de salsa de miel, cubrimos con una cucharada de huevas de salmón encima y rematamos con una ramita de eneldo para dar el toque de color perfecto.



Sana, rica, festiva y sin necesidad de encender el fuego. Se puede pedir más?



Ensalada de Piña

con Salmón Marinado y
Salsa de Miel, Mostaza y Eneldo





Ya sé lo que Quiero