

Dados de salmón marinado con hummus de remolacha y chips vegetales

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Una cola o un lomo de salmón (debe congelarse y descongelarse previamente)
- Marinado: sal, azúcar, eneldo y piel de naranja y limón
- Glaseado: salsas de soja, sake y mirin. Vinagre de arroz y aceite de sésamo
- Hummus: 3 remolachas, 100 gramos de garbanzos, aceite de sésamo, zumo de limón, tahini y un diente de ajo
- Medio plátano
- Media yuka
- Medio boniato
- Aceite suave
- Semillas de sésamo, calabaza y girasol
- Guacame

/ Preparación

Preparación

- Marinar el salmón con sal, azúcar, piel de naranja y limón y un poco de eneldo. Doce horas la parte de la cola y dieciséis la del lomo.

- Preparar el glaseado con salsa de soja, sake, vinagre de arroz, salsa Mirin y aceite de sésamo. Se mezclan estos ingredientes en un cazo, se lleva a ebullición un

minuto y se retira.

- El hummus con remolacha hervida previamente, garbanzos, aceite de sésamo, zumo de limón, tahini y un diente de ajo. Lo mezclamos y trituramos todo jugando con la cantidad de agua en función de lo cremoso que lo quieras.
- Finalmente, freímos las chips vegetales con tiras muy finas de plátano, yuca y boniato.
- Montamos el plato con una cama de hummus, le añadimos los tacos de salmón y los flambeamos con el soplete o vuelta y vuelta en la sartén.
- Posteriormente se le añade el glaseado, nunca antes porque se quemaría y nos subiría el salado. Una vez tenemos los dados encima de la cama, le añadimos los chips al gusto y lo culminamos con semillas para darle el toque *crunchie* y una pizca de guacame.