

SALMÓN A LA SAL CON VINAGRETA DE MANZANA Y TOMATE



INGREDIENTES

SALMÓN A LA SAL:

1 lomo de salmón de 1kg con piel
y sin espina
1 kg sal gorda
1 clara
Romero

VINAGRETA DE MANZANA Y TOMATE:

1 cebolleta
100 g vinagre de sidra
1 manzana verde
1 tomate
1 huevo
150 g aceite de oliva virgen extra
Sal

MODO DE HACERLO

SALMÓN A LA SAL:

Mezclar la sal con el romero picado y la clara. Poner el salmón con la piel hacia arriba y cubrir con la sal. Hornear a 200° durante unos 15 minutos.

VINAGRETA DE MANZANA Y TOMATE:

Pelar la cebolleta y picar; mezclar con el vinagre y dejar macerar durante ½ hora.

Pelar y picar la manzana desechando el corazón y el tomate desechando las semillas. Cocer el huevo en agua hirviendo durante 10 minutos, pelar y picar.

Mezclar la manzana, el tomate y el huevo con la cebolleta y añadir poco a poco el aceite de oliva. Sazonar.

Sacar los lomos de salmón de la sal, retirar la piel y los restos de sal. Servir los lomos con la vinagreta de manzana y tomate por encima.

VARIANTES:

El plato se puede preparar con otros pescados en lugar de salmón: merluza, lubina, dorada, rodaballo, trucha...

Se puede acompañar con otras vinagretas: de vinagre de Jerez o vinagre de Módena, de hierbas, de aceitunas...

CONSERVACIÓN:

El salmón a la sal se puede conservar en nevera 2 días y admite 2 meses de congelación.

La vinagreta se puede conservar en nevera 3 días y no admite congelación.