



HAMBURGUESA DE SALMÓN SALVAJE, MANTEQUILLA Y MOSTAZA

INGREDIENTES 4 PAX

> 200 gr lomo de salmón de Alaska > Cebolla china o Cebollino picado > Cebolla blanca > 1 und. de ralladura de limón > pimienta > Mini panes de hamburguesa con ajonjolí > 50 gr margarina (mantequilla pomada) > 25 gr mostaza a la antigua en grano

ELABORACIÓN

Picar el salmón, sazonar, añadir la cebolla blanca, el cebollino o cebolla china, ralladura de limón, y hacer hamburguesas del tamaño del pan.

Mezclar la mantequilla con la mostaza, cortar el pan por la mitad y rellenar con un poco de mantequilla.

En simultáneo, hacer las hamburguesas en la parrilla y servir calientes con los panecillos de ajonjolí.

Recetas de Xavi Pellicer

ALASKA, UN MODELO MUNDIAL DE PESCA SOSTENIBLE

¿QUÉ ES LA PESCA SOSTENIBLE?

Es una pesca controlada para asegurar que siempre habrá más pesca en el futuro.

- > Requiere controles constantes por científicos de los animales y ecosistemas marinos.
- > Requiere un control amplio y firme de los pescadores y de la presión pesquera.
- > Y requiere una voluntad política, apoyada por la industria pesquera, las comunidades y los científicos para dedicarle el dinero público necesario. Alaska demuestra que es posible.



Alaska Seafood Marketing Institute
alaskaseafood.com.br/es/ · clecarnaque@riverglobal.net



SALMÓN SALVAJE DE ALASKA



SALMÓN SALVAJE DE ALASKA

Cada una de las 5 cinco especies de salmón, es distinta y ocupa un nicho ecológico diferente en las frías y limpias aguas de Alaska.



SALMÓN REAL

El más grande de los salmones de Alaska. Carne succulenta y muy sabrosa de color rojo-naranja.



SALMÓN PLATEADO

Casi tan grande como el salmón real. Carne firme y sabrosa de color rojo-naranja.



SALMÓN ROJO

Famoso por su carne de color rojo oscuro, de textura firme y de rico sabor.



SALMÓN KETA

Apreciado por su carne firme y magra de color naranja-rosado y sabor delicado.



SALMÓN ROSADO

El más pequeño y abundante de los salmones de Alaska. Carne rosada y tierna con sabor delicado.



ESPINACAS SALMÓN SALVAJE MARINADO Y ACEITE DE PIÑONES

INGREDIENTES 4 PAX

- > 400 gr. de trozos de salmón de Alaska
- > 1/5 kg. sal
- > 250 gr. azúcar
- > 50 gr. pimienta de Seichuan
- > 75 gr. espinacas
- > 1 cda. aceite de oliva
- > 20 gr. piñones

ELABORACIÓN

Quitar las espinas del salmón, marinar con sal, con azúcar y con pimienta durante 1 hora. Luego, lavar con agua fría y secar bien. Cortar el salmón en tacos o cuadrados. Tostar algunos piñones y poner en aceite de oliva. Lavar las espinacas y secar.

EMPLATADO

Poner las hojas de espinacas en el fondo del plato, el salmón por encima y, por último, los piñones con el aceite.

