TRANSGOURMET | COOK



FILETTO DI SALMONE FROYA FLAMBÉ SU GRANITA MOJITO, SENAPE, CETRIOLO, CHIPS DI PATA NEGRA E BISCOTTI DI PAPAVERO



Per 10 persone

Filetto di salmone Froya	800 g
Acqua	625 g
Zucchero	100 g
Limette non trattate	8 pz
Menta	80 g
Rum bianco	45 ml
Fette di cetriolo	20 pz
Semi di senape	100 g
Aceto di mela	250 ml
Fecola (di patate)	2 cucchiai
Semi di papavero	20 g
Sale	1 punta di coltello
Pata Negra (prosciutto iberico) affettato	10 fette/chips

Preparazione

- Riscaldare l'aceto di mele con i semi di senape, versare in un recipiente e lasciare raffreddare in frigorifero per un giorno.
- Per la granita Mojito, bollire acqua con zucchero e il succo di 8 limette, togliere dal fuoco e aggiungere la buccia di due limette. Strappare 10 foglie di menta e metterle da parte per la decorazione. Aggiungere il resto della menta al fondo e lasciare marinare al coperto. Passare il tutto con un colino e aggiungere il rum nel liquido. Versare il tutto in un recipiente e congelare. Ogni 30 minuti, bucare i cristalli con una forchetta fino a quando il liquido non sia completamente ghiacciato.
- Per i biscotti di papavero, mescolare la fecola con 50 ml d'acqua, poi riscaldare 350 ml d'acqua salata e aggiungere fecola e papavero. Spalmare la massa in modo sottile sulla carta o tappetino da forno e lasciare asciugare in forno a 140 °C.
- Mettere le fette di prosciutto Pata Negra tra due fogli di carta da forno e cuocere al forno a 140 °C, fino a diventare croccanti. Meglio se ricoperte con una seconda teglia, per far sì che i chips restino integri.
- Tagliare il salmone a fette da 80 g e flambare con becco di Bunsen; aggiustare di sale e pepe.
- Infine, arrotolare le fette di cetriolo e aggiungere i semi di senape. Disporre il salmone nel piatto. Raschiare la granita con una forchetta per togliere i cristalli; guarnire quindi con i biscotti di papavero, chips di Pata Negra e menta.

PRODEGA GROWA