



SALMÓN AHUMADO AL CERDO

INGREDIENTES

Para cuatro raciones

Preparación anticipada: aprox. 2,5 horas

Preparación: 25 minutos

2 filetes de salmón con piel de 300 gr cada uno

1 hinojo

20 gr de estragón

8 bollitos de brioche

Para el salteado:

25 gr sal

2 tiras de cáscara de naranja

10 granos de pimienta

2 ramitas de tomillo

PREPARACIÓN

- 7 Disuelve la sal en medio litro de agua templada para preparar la salteado y añade las tiras de cáscara de naranja, los granos de pimienta y el tomillo. Vierte la salteado en una fuente cuadrada o rectangular (en la que colocarás los filetes de salmón más adelante) y déjala enfriar.
- 8 Añade los filetes de salmón a la fuente con la salteado, métela en la nevera y deja macerar durante dos horas. También deja en remojo los tabloncillos de madera para asar en un recipiente con agua durante dos horas.
- 9 Prende el carbón en el Big Green Egg y caliéntalo a 150°C con el convEGGtor y la parrilla. Corta el hinojo en rodajas muy finas usando una mandolina o un robot de cocina. Pica finamente el estragón y añádelo al hinojo. Saca el salmón de la salteado y los tabloncillos de madera para asar del remojo. Seca los filetes de salmón a golpecitos con papel de cocina y coloca cada uno en una tabla, con la piel hacia abajo.
- 10 Extiende la mezcla de hinojo sobre los filetes de salmón y pon las tablas sobre la rejilla. Cierra la tapa del EGG y cocina los filetes durante 20 minutos hasta que estén hechos. No pasa nada si el salmón está un poco traslúcido en ese momento.
- 11 Saca las tablas con el salmón de la rejilla. Coloca la rejilla de hierro de doble cara en forma de media luna sobre la rejilla y cierra la tapa del EGG para que se caliente. Corta los rollitos de brioche y tuéstalos durante varios minutos sobre el lado rebanado.
- 12 Coloca las tablas con los filetes de salmón en una fuente y sívelos con los bollitos de brioche tostados
- 13