

# Tartar de salmón marinado ahumado, aire de mantequilla y crujiente de chili

Por Eva De Gil Nicolas

## Marinada de salmón

### Ingredientes:

- **500g.** Yogur griego
- **5g.** **Ahumal - humo en polvo Ingredíssimo (ref.100090)**
- **1** Pepino (solamente piel)
- **40ml.** Zumo de lima
- **10g.** Mostaza en grano encurtida
- **2g.** Ralladura de jengibre

### Proceso:

Juntar y mezclar con varillas todos los ingredientes y reservar.

## Salmón curado

### Ingredientes:

- **1kg.** Sal
- **1kg.** Azúcar
- **100g.** Alga nori en polvo
- **1** Filete de salmón de 4-5kg sin piel

### Proceso:

1. Mezclar con varillas la sal, el azúcar y el polvo de alga nori.
2. Cubrir el salmón por todos los lados con la mezcla y dejar curar durante 2h.

## Aire de mantequilla Noisette

### Ingredientes:

- **300g.** Mantequilla Noisette
- **3g.** **Lecitina Ingredíssimo (ref.608710)**

### Proceso:

1. Calentar a 50°C la mantequilla Noisette y añadir la Lecitina. Subir la temperatura a 60°C y reservar.
2. Airear con túrmix o aireador de pecera a la hora del servicio a unos 40-50°C de temperatura.

## Crujiente de hilos de chile

### Ingredientes:

- **1 paq.** Pasta philo
- **200g.** Mantequilla clarificada
- **100ml.** Yema de huevo líquida pasteurizada
- **20g.** **Hilos de Chili Ingredíssimo (ref.608651)**
- **10g.** **Dextrina Ingredíssimo (ref.656712)**

### Proceso:

1. Poner una capa de mantequilla clarificada, añadir una lámina de pasta philo, untar con la yema de huevo, añadir los Hilos de Chili y con un colador tamizar la Dextrina formando una fina capa.
2. Añadir otra capa fina de yema de huevo y tapar con otra capa de pasta philo. Poner un papel sulfurizado encima y pasar un rodillo para sacar el aire restante.
3. Troquelar con un cortapastas o cortar con la forma deseada una vez enfríe.
4. Hornear a 155°C durante 10-15 minutos. Es importante hornear entre bandejas para que no se hinche y se separen las capas.