



URL:  
PAÍS: España  
TARIFA: 300

UUM: -  
UUD: -  
TVD: -  
TMV: -



► 16 Junio, 2016

[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)



[Inicio](#) [Indice](#) [Participamos](#) [Visitas/Bloggers](#) [Premios/Concursos/Retos](#)

Jueves, 16 de junio de 2016

## ENSALADA DE DORADA, FRAMBUESAS Y ALGAS - #PONUNAENSALADA2016



Buscar este blog

Cargando...

Mis recetas en tu mail

Submit

Translate

Cooking the chef



Concurso!



Ya está aquí, ya ha llegado, el evento de verano! Es como si abrieras el *Hola* y vieras la primera fiesta *power flower* en Ibiza! ó como si viéramos el primer anuncio de Estrella del Verano. Acontecimientos sociales.

Un verano más y creo que ya van a ser 3 que participo en este evento. Y siempre digo lo mismo, este evento lleva la alegría de la sonrisa de su creadora, **Rossilet** que con sus pecas y sus recetas llenas de color nos ilumina la blogosfera. Su ADN caribeño y su asentamiento Balear la han convertido en una en la blogger con más color, alegría y sol de la blogosfera. Gracias, una vez más por tu propuesta que nos pone las pilas a todos, nos llena de energía verde, nos pone coloraditas con los primeros rayos de sol de este junio incipiente, y nos hace correr a los mercados y a las tiendas de verdura fresca para hacerte la mejor de las ensaladas. Loviu!

Esta ensalada que os traigo sale en el nº 229 del mes de Junio. Me pareció tan bonita, tan llena de color, que fusionaba asia y mediterráneo...y me enamoró. Aún no había salido el reto de **Rossilet** pero pensé hacerla para cuando saliera. Así que aquí te la traigo **Rossilet**.

Con esta ensalada participo en **#Ponunaensalada2016** que organiza **Sugg-r and some Salt** con la colaboración de **Makro, Koldo Royo & Afuegolento.com, Cocorikó, Lafiore, Quely, Aubocassa, Santiveri, Larousse Editorial y Un huerto en**



URL:  
PAÍS: España  
TARIFA: 300

UUM: -  
UUD: -  
TVD: -  
TMV: -



► 16 Junio, 2016

[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)

mi balcón.

Pon una ensalada!



Entradas populares



**PATÉ DE CALAMARES EN SU TINTA DE IVÁN DOMÍNGUEZ**



**DEVILED EGGS - MEMOIRE S D'UNA CUINERA**



**CUCURUCHOS DE CALABAZA CON MENESTRA DE VERDURAS Y SEPIA NIKKEI - III JAM GASTRONOMICA - #TASTVILADECAN S**



**HOJAS DE REMOLACHA A LA CATALANA - UN RECURSO POCO CONOCIDO**



**TARTA DE RUIBARBO Y FRANGIPANE - A VUELTAS CON EL RUIBARBO Y LO QUE KATIE ATE**

Etiquetas

#cocinadecine (7)  
#CookingwithANETO (3)  
#decine (1)  
#ponunaensalada (5)  
#weloveMercatsdeBarcelon (9)  
#AnetasBarcelona (1)



## ENSALADA DE DORADA, FRAMBUESAS Y ALGAS

**Ingredientes:**

(para 2 personas)

- 1 dorada (1 lomo por persona)
- 1 cajita de frambuesas
- 1 ramillete de cebollino
- 1 hoja de alga Nori
- 2 cucharadas soperas de wakame
- AOVE
- Vinagre de arroz (opcional)
- Sésamo negro
- Sal Maldon
- caviar de wasabi (opcional)

Compramos la dorada y pedimos que nos la den en filetes y sin piel. Al llegar a casa la congelamos, no sin antes haberle cortado un poco la parte cercana a las agallas que queda grisosa y con muchas espinas, y tras usar unas pinzas para sacar las espinas que recorren el filete por la mitad. La congelamos siguiendo las normas actuales para el tratamiento del Anisakis. El día que vayamos a usarla, la sacamos del congelador y la trabajamos cuando aún esté un poco congelada lo que nos facilitará hacer unos cortes más finos de pescado para el plato, ya que cuanto más finos mejor.

La dorada, por su parte de abajo, luce unos rosas preciosos que nos combinará perfectamente con las frambuesas. Su puesta en escena, me parece una belleza.

Humedecemos la alga Nori, la cortamos por la mitad y la filiteamos en láminas muy finas, como



URL:  
PAÍS: España  
TARIFA: 300

UUM: -  
UUD: -  
TVD: -  
TMV: -



► 16 Junio, 2016

[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)

Alberto Chicote (1) Alimentaria (4) American Breakfast (2) Andalucía (1) Aneto (1) Apunte cultural (3) Apuntes (1) arenque (1) Arroz (8) Arroz (2) Aves (22) Bacalao (3) Bake the world (8) Berenjenas (3) Bloggers (5) Blogs que enseñan (1) Blogueros (7) Bocadillos y Sandwiches (3) Bollería y otras masas (1)

## Bollería y Pastelería (44)

Boniatos (2) Boquerones (1) Bundt (1) Calabacín (1) Canal Cocina (1) Carlo Petrucci (1) Carne Ruscalleda (2) Carne (3) Carnes (24) Cataluña (1) Cebiche (3) cerdo (2) Charlas (1) Cheesecake (1) Ching-He Huang (1) cítricos (1) Ciudades Gastronomicas (1) Cocidos (1) Cocina Nueva Orleans (1) Cocina Africana (2) Cocina alemana (4) Cocina Americana (1) cocina árabe (5) Cocina Asiática (4) Cocina Austriaca (1) Cocina Belga (2) cocina brasileña (1) Cocina Canaria (2) cocina catalana (15) Cocina China (2) Cocina colombiana (2) cocina cordobesa (2) Cocina Coreana (1) Cocina Creativa (1) Cocina criolla (1) Cocinas Cubanas (1) cocina de Chicago (1) Cocina de Cuenca (1) Cocina de Fusión catalano-peruana (1) cocina española (6) Cocina Estadounidense (2) Cocina Europea (6) Cocina extremeña (1) Cocina francesa (18) Cocina georgiana (5) Cocina griega (2) Cocina India (3) Cocina Inglesa (4) cocina internacional (8) Cocina Iraní (2) Cocina irlandesa (2) Cocina italiana (8) Cocina Japonesa (1) Cocina Judía (11) Cocina Lapona (1) Cocina Latina (1) cocina libanesa (1) Cocina madrileña (2) Cocina medieval (3) cocina mediterránea (25) Cocina Mexicana (8) Cocina moderna norteamericana (5)

## Cocina norteamericana

(41) Cocina Norteamericana (3) Cocina Persa (2) Cocina Peruana (6) Cocina Portuguesa (4) Cocina rusa (3) Cocina Sueca (1) Cocina Tailandesa (1) Cocina Vasca (1) cocineras anónimas (1) Cocineros del Mundo en Google + (15) colaboración (2) compotas y cremas (3) Concurso 3er Aniversario (1) Concurso III Aniversario (1) Concursos (25) Concursos April's Kitch (4) Conejo (1) Cooking the

pequeños fideos.

Pones en un bol con un poco de agua el alga wakame. En poco tiempo se hinchará y se volverá tierna.

Cogemos la dorada, aún algo congelada, y tratamos con la pericia de cada uno, de cortarla lo más finamente posible. La colocamos boca abajo para que se vean los rosas en el plato dónde la vamos a servir. Mis doradas eran de tamaño individual y usé un filete por persona.

Dejamos caer por encima un poco de las algas, el cebollino cortado muy finamente, las frambuesas cortadas por la mitad y el sésamos.

Dejamos caer un buen chorro de AOVE por encima y si queremos un poco de vinagre de arroz (no salía en la revista original pero yo le puse y me gustó mucho) dejamos macerar en la nevera si es posible 1 hora. Sacamos un rato antes de servir para que no esté tan frío y simplemente le ponemos un poco de sal en escamas por encima.

Adornar con unas perlitas de wasabi.



Publicado por abril en 23:31



Etiquetas: #ponunaensalada. Ensaladas

No hay comentarios:

### Publicar un comentario en la entrada

Gracias por tu opinión, comentario, duda o aclaración. Agradezco enormemente que lo hagas y gracias por visitarme!

Si quieres hacer cualquier consulta hazlo por este medio o si prefieres utiliza mi correo electrónico: [abrillex@gmail.com](mailto:abrillex@gmail.com)

Por falta de tiempo este blog no participa en cadenas de premios, ni memes. De todas formas agradezco enormemente que hayas pensado en mí.