



Enslada de salmón marinado con naranja, quinoa de remolacha y mayonesa de aguacate (#ponunaensalada2016)

Una de las cosas chulas que tiene ser blogger es la gente que uno conoce. Gente que tiene tus mismas aficiones y que vas conociendo en la red y te das cuenta de que tienes muchas cosas en común. Me ha pasado con bastantes food bloggers y es muy gratificante luego conocerlas en persona. Bien, pues una de ellas con las que congenié desde el principio fue Rosilet, y el verano comienza cuando ella lanza su reto #PONUNAENSALADA2016. Este año con un montón de sorpresas, no os perdáis las ensaladas participantes que son geniales. Y aquí os presento la mía. *Con esta ensalada participo en #Ponunaensalada2016 que organiza Sugg-r and some Salt con la colaboración de Makro, Koldo Royo & Afuegolento.com, Coc-korikó, Lafiore, Quely, Aubocassa, Santiveri, Larousse Editoria* **h** *huerto en mi balcón.*



INGREDIENTES SALMON MARINADO:



-1 lomo de salmón sin piel ni espinas

-1 naranja

-sal gorda hasta cubrir el lomo

1. En un bol colocamos la sal gorda y añadimos la ralladura de la naranja y luego el zumo, mezclamos para tener la sal lista para cubrir el salmón.
2. En un recipiente rectangular (a mi me gusta de cristal para que no coja sabor)vamos a colocar una base de sal, encima el lomo del salmón y luego lo taparemos con más sal.
3. Tapamos con film transparente y colocamos encima algo de peso (por ejemplo un brick de leche)y lo dejamos un mínimo de 6 horas o de un día para otro.
4. A la hora de usarlo simplemente le quitamos la sal, si hace falta se pasa por un poco de agua y se filetea al gusto.

INGREDIENTES QUINOA DE REMOLACHA:-200g de quinoa-2 remolachas cocidas y su jugo

1. Ponemos a hervir la quinoa según el fabricante, colamos y mezclamos en el jugo de las remolachas, dejamos infusionar un poco y si hace falta escurrimos para hacer la ensalada, a mi me sirvió justo para darle el toque de color y sabor que quería.

MAYONESA DE AGUACATE: -1 huevo -un chorrito de limón -aceite de girasol -medio aguacate -cilantro al gusto -sal

1. En el vaso de la batidora vamos a preparar una mayonesa clásica, ponemos el huevo, el zumo de limón, la sal y un chorrito de aceite en primera instancia.
2. Ponemos la batidora a funcionar al fondo del vaso sin levantarlo en los primeros 30 segundos, luego vamos añadiendo un hilo de aceite por el lateral del vaso y vamos moviendo la batidora hasta que vaya espesando.
3. Cuando tengamos la mayonesa casi montada añadimos el cilantro y el medio aguacate cortado en dados. Batimos hasta que se emulsiones todo y listo para emplatar.

MONTAJE DEL PLATO Colocamos en un lateral del plato a lo largo una cama de nuestra quinoa con remolacha, encima un poco de la mayonesa de aguacate y encima una lámina del salmón marinado. Al lado ponemos unos puntos de la mayonesa de aguacate y unos dados de la remolacha cocida. ¡¡A disfrutar con las ensaladas!!

