



TRUCHA SALVAJE DE LOS PIRINEOS MARINADA CON CREMA DE AVETO CONDIMENTO PIÑONES Y HIERBAS

Ingredientes: 5 personas

MARINADA

1 unidad	Trucha salvaje de 1-1,2 kg.
100 gr.	Sal ahumada
1 dl.	Crema de abeto del Canigó
100 gr.	Azúcar
1 cl.	Crema de vinagre balsámico
1 unidad	Limón
p.m.	Pimienta negra de molino
p.m.	Pimentón de Espelette

CONDIMENTO PIÑONES/HIERBAS

150 gr.	Piñones
1 c. à s.	Crema de vinagre balsámico
1 c. à s.	Crema de abeto del Canigó
1 manojo	Cebollino
2 pces.	Escaloña
5 cl.	Aceite de oliva
p.m.	Flor de sal
p.m.	Pimentón de Espelette

DIVERSOS

p.m.	Huevos de trucha
p.m.	Aceite de oliva
½ manojo	Perifollo
p.m.	Flor de sal
1 unidad	Pan del día anterior
7 unidades	Rábanos

Progresión:

MARINADA DE LA TRUCHA SALVAJE:

Una vez limpia de sus vísceras y agallas filetear la trucha y con unas pinzas retirar las espinas centrales. Retirar la piel y las partes oscuras de cada filete.

Colocar los dos filetes uno al lado del otro en una bandeja.

Salpimentar con todos los ingredientes de la marinada, es decir, la sal ahumada, el azúcar, la crema de abeto, la ralladura y el jugo de limón, el pimentón de Espelette, la pimienta y la crema de balsámico.

Envasar con la máquina iSensor de sobremesa de mychef by Distform para realizar una buena osmosis. Dejar marinar durante 12 horas.

Al día siguiente abrir la bolsa de vacío y con un paño húmedo retirar toda la marinada. Cortar en troncos bien formados, filmar y dar forma redonda. Reservar.

CONDIMENTO PIÑONES/HIERBAS:

Tostar los piñones en el horno Mychef de Distform a una temperatura de 160°C sin ventilación hasta dar una ligera coloración dorada. Una vez enfriados picarlos con el cuchillo y mezclarlos en un bol con todos los otros ingredientes con la escaloña y el cebollino picado. Mezclar bien.

Este condimento tiene que tener un gusto dulzón, tostado y especiado con el pimentón de Espelette.

DIVERSOS:

Limpiar el perifollo y realizar copos de rábanos. Reservar en agua fresca.

Cortar el pan en la maquina corta fiambre, disponerlo en una placa de horno y tostarlo ligeramente en el horno Mychef de Distform.

Emplatado:

Cortar cinco filetes de trucha. Con un pincel untar de crema de abeto y de aceite de oliva, rallar un poco de limón con la Microplaine. Salpimentar con la flor de sal y la pimienta de molino.

En un plato llano disponer algunos puntos de crema balsámica, colocar los filetes de trucha y unas cucharaditas de condimento piñones/hierbas.

Decorar con el perifollo, los huevos de trucha y las rodajas de pan crujientes.