

Autor: Heiko Antoniewicz
Tiempo de cocción: 18 minutos



Ingredientes

Para 4 personas

Salmón (Sous Vide):

400 g de filetes de salmón sin espinas y sin piel
40 ml de aceite de nabina o de girasol
Ralladura de 1 limón
Sal

Pepino:

2 pepinos
1 manojo pequeño de eneldo
El zumo y la ralladura de una lima
2 cucharadas de aceite de colza
sal y azúcar

Preparación

Salmón (Sous Vide):

Corte el salmón en cuatro filetes iguales y enváselo al vacío junto con el resto de ingredientes. Cúézalo a 56 °C al baño maría Sous Vide de **fusionchef** durante 18 minutos . Retírelo de la bolsa de vacío, eche un poco de sal y emplátelo.

Pepino:

Pele el pepino y córtelo por la mitad en sentido longitudinal. Píquelo fino y en forma de media luna. Enváselo al vacío con sal, azúcar y ralladura de lima. Enfríelo en el frigorífico durante 2 horas. Pique el eneldo fino. Haga una vinagreta con zumo de lima y aceite. Marine el pepino con ella y condimente al gusto.

Nuestra recomendación: sírvalo con yogurt mezclado con zumo de lima.