

MAFALDA CORTA, SALMÓN, REMOLACHA Y REQUESÓN A LA VINAGRETA DE MIEL.



INGREDIENTES

Para la vinagreta

Aceite	150 ml
Vinagre de Módena	50 ml
Miel	20 gr

Para la salsa

Puerro	50 gr
Ajo	1 Diente
Chalota	30 gr
Salmon	150 gr
Cherry	12 Ud
Requesón	120 gr
Cebollino	C/S
Espinaca	60 gr

Preparación 4 PAX

Para la vinagreta

- Mezclamos en un bowl todos los ingredientes y reservamos para el servicio.

Para la salsa

- Cortamos en brunoise las verduras y reservamos.

- Limpiamos el pescado y sacamos los lomos, cortamos en tiras finas y reservamos hasta su uso.

- En una sartén sofreímos el ajo y cuando este dorado añadimos el salmón, cuando este cocinado retiramos, saltemos la verdura picada en brunoise en el aceite del salmón y reservamos para el servicio.

- En un cazo cocinamos la pasta según tiempo indicado por el fabricante, enfriamos y reservamos para el servicio.

Para las terminaciones

- El puerro lo cortamos en juliana muy fina y lo freímos en aceite a fuego bajo hasta que quede crujiente y con un ligero color tostado pero sin quemarse.

- Picamos el cebollino

- Desmigamos el requesón y reservamos.

Para el servicio

- Pasta cocida

- Salsa de la pasta

- Remolacha cocida y rallada

- Requesón desmigado

- Espinacas

- Cebollino picado