

# Salvelino ártico con espárragos y ñoquis de hierbas

Tiempo total **110 Mins.** 98 Mins. Tiempo de preparación **12 Mins.** Tiempo de cocción

## INGREDIENTES

10 porciones

### Para los ñoquis:

- 1 kg** de patatas de carne firme, cocidas el día anterior y peladas
- 80 g** de hierbas silvestres, preparadas
- 2** huevos
- 150 g** de fécula de patata
- 100 g** de sémola de trigo duro
- 80 g** de parmesano, finamente rallado
- Sal
- Nuez moscada, recién rallada

### Para la salsa:

- 250 g** de chalotas, cortadas en láminas finas
- 250 ml** de vino blanco
- 10 g** de maicena
- 50 ml** [Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi](#)
- 250 g** de mantequilla, fría y cortada en dados
- Sal

### Para el salvelino:

- 1,3 kg** de filete de salvelino ártico, listo para horno
- 50 ml** de aceite de oliva
- 200 ml** [Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke](#)

### Para la ensalada:

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Para los ñoquis, pase las patatas por un pasapurés. Triture la mitad de las hierbas silvestres con los huevos en una batidora hasta obtener una mezcla homogénea. Amase junto con la fécula de patata, la sémola de trigo duro y el parmesano, y sazone con sal y nuez moscada. Pique finamente el resto de las hierbas e incorpórelas a la masa.

### Pasos 2

Forme cilindros largos con la masa de ñoquis, corte porciones de unos 10 g y páselas por el reverso de un tenedor para darles la forma clásica. Escáldelos en abundante agua con sal hirviendo durante unos 5 minutos.

### Pasos 3

Para la salsa, reduzca el vino blanco con las chalotas en una sartén a fuego medio durante unos 10 minutos, hasta que el líquido esté casi evaporado. Disuelva la maicena en un poco de agua fría hasta que no queden grumos y úsela para espesar el líquido restante. Añada el Kikkoman aderezo para arroz de sushi. Triture con una batidora de mano hasta lograr una mezcla fina y, seguidamente, integre gradualmente los dados de mantequilla batiendo de forma continua. Ajuste de sal y mantenga caliente hasta servir.

### Pasos 4

Para el salvelino, precaliente el horno a 160 °C. Porcione los filetes, colóquelos en una bandeja de horno ligeramente engrasada y cocínelos durante

**200 g** de rabanitos, cortados en láminas finas  
**50 g** de piñones, tostados  
**20 ml** Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi  
**10 ml** de aceite de oliva  
**Adicionales:**  
**300 g** de espárragos silvestres, preparados  
**50 ml** de aceite de oliva  
Sal  
Pimienta  
**20 g** de hierbas silvestres, preparadas

unos 5 minutos, hasta que queden ligeramente translúcidos. Retire la piel con cuidado y pincele los filetes con la Kikkoman salsa poke. Déles un golpe de calor bajo la salamandra si fuera necesario.

### **Pasos 5**

Para la ensalada, combine los rabanitos con los piñones y condimente con Kikkoman aderezo para arroz de sushi y aceite de oliva.

### **Pasos 6**

Para el emplatado, saltee los ñoquis y los espárragos silvestres con el aceite de oliva y un chorrillo de agua durante 1–2 minutos. Sazone con sal y pimienta. Disponga en los platos con la salsa y las hierbas silvestres. Coloque el filete de salvelino encima y termine con la ensalada y un poco de pimienta negra recién molida.