

Salmón marinado y ensalada de col al curry

Información nutricional (por porción)
2564 kJ / 612 Kcal

Grasas: **35,6 g** Proteínas: **31,2 g**
Carbohidratos: **27,2 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para la marinada:

- 2 cucharaditas** de aceite de cacahuete
- 5** dientes de ajo, cortados en láminas finas
- 3 cucharaditas** de azúcar
- 2** ramas de canela pequeña
- 6** granos de anís estrellado
- 240 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- 480 g** de lomo de salmón sin espinas (calidad de sushi)

Para la ensalada de col al curry:

- 180 g** de col china
- 60 g** de chalotas, cortadas a trozos muy pequeños
- 30 ml** de aceite de nuez
- 10 ml** de vinagre de frambuesa
- 2 cucharadas** de salsa agridulce
- 50 g** de mango tailandés
- 50 g** de piña (dulce y madura)
- Un poco de curry
- 1 pellizco** pizca de azúcar
- Pimienta recién molida

Para la mayonesa de cilantro:

- 60 g** de mayonesa
- 30 g** de crème fraîche
- 3 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada de sabor

PREPARACIÓN

Pasos 1

Calentar el aceite de cacahuete en una olla, añadir el ajo y sofreír hasta que transparente. Añadir el azúcar, las ramas de canela y el anís estrellado, y desglasar con salsa de soja, llevar a ebullición y quitar del fuego. Una vez se haya enfriado la marinada, ponerla con el salmón en un recipiente de vidrio o cerámica, cubrirlo y dejarlo en la nevera entre 3 y 4 días; girarlo de vez en cuando.

Pasos 2

Quitar el tronco a la col y cortar en tiras de unos 3 mm de ancho, añadir algo de sal y dejar reposar durante la noche. Al día siguiente, añadirle las chalotas picadas, el aceite de nuez, el vinagre de frambuesa y la salsa agridulce. Lavar el mango y la piña, y cortarlos en tiras finas; añadir a la col. Por último, aderezar con curry, azúcar y pimienta fresca.

Pasos 3

Mezclar hasta integrar la mayonesa con la crème fraîche y la salsa de soja suave. Ahora añadir el cilantro, el zumo de lima, el ajo, las raíces de jengibre y el jengibre rallado. Aderezar con curry, pimienta fresca y sirope de jengibre.

Pasos 4

Para servir, cortar el salmón en láminas finas y colocar sobre la ensalada de col al curry. Servir también la mayonesa de cilantro con algo de pan.

suave

1 cucharada de cilantro

3 pizca de zumo de lima

1 diente de ajo

2 pedazo raíces de jengibre
encurtido

5 g de jengibre fresco rallado
Pimienta blanca, curry,
sirope de jengibre al
gusto