

Salmón noruego con alga nori y mayonesa chili dulce (chef Hung Fai)

Ingredientes (4 personas)

- 4 lomos 120 gr sin piel ni espinas
- 4 láminas de alga nori
- 200 gr de mayonesa japonesa
- 100 gr salsa de chili dulce
- Una pizca de sal

Elaboración:

1. Colocamos los lomos de salmón noruego sobre la lámina de alga nori y lo envolvemos cubriendo todo el lomo, enrollándolo aplicamos un poco de agua en el extremo para que quede bien pegada la lámina de alga.
2. En un bol mezclamos las dos salsas.
3. Cocinamos el lomo en la barbacoa y cortamos en lonchas de 1 cm y servimos con la salsa y una pizca de sal.

Salmón noruego en papillote (Julius)

Ingredientes (4 personas):

- 480 gr de salmón de Noruega
- 1 cebolleta
- Pimiento rojo
- Espárragos trigueros
- Salsa romesco
- Papel de aluminio
- Pimienta; sal fina y sal en escamas y aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

1. Cortamos la cebolleta y el pimiento en juliana fina.
2. En una buena tira de papel de aluminio, ponemos la tajada de salmón salpimentada y regada con el aceite de oliva y sobre esta las verduras cortadas. Envolvemos bien haciendo un paquete que se quede bien cerrado por todos los lados.
3. Cocemos los espárragos trigueros unos minutos en agua hirviendo con una pizca de sal y reservamos

4. En la parrilla con el fuego a punto de extinguirse colocamos el papillote sobre esta durante al menos unos 7/9 min

5. Abrimos el papillote y cortamos las raciones en 4 trozos más o menos iguales, ponemos unos espárragos pasados por el fuego y con unas lascas de sal en escamas guarnecido con la salsa romesco y listo para comer.

Sobre el Consejo de Productos del Mar de Noruega

El Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC, en sus siglas en inglés) depende directamente del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de las referencias nacionales. El NSC tiene su sede en Tromsø y posee oficinas locales en 12 de los mercados de pescado y marisco noruegos más importantes del mundo: Suecia, Alemania, Reino Unido, Francia, Portugal, Italia, Brasil, Japón, China, Singapur y EE. UU, además de España.

Más información y recetas con pescados y mariscos de Noruega:

<https://mardenoruega.es/recetas/>