

## 1.- Mousse de salmón ahumado noruego con pepino

### Ingredientes para 4 personas:

200 g Salmón Noruego ahumado

½ pepino

2.5dl.nata

1 cucharadita de zumo de limón

1 cucharadita de vinagre de vino blanco

1 clara de huevo

2 cucharadas de perejil fresco

pimienta

crema agria

### Elaboración:

- En un vaso de batidora, agregar el salmón ahumado noruego, la nata, el zumo de limón, el vinagre de vino blanco y el perejil a un procesador de alimentos. Triturar hasta obtener una crema suave.
- Verter la crema de salmón ahumado en un bol y añadir la pimienta. Mezclar bien.
- Batir la clara de huevo con una batidora eléctrica. Cuando estén montadas, añadir a la crema de salmón y mezclar con movimientos envolventes para obtener una espuma suave y esponjosa.
- Lavar el pepino y cortar por la mitad. Quitar las semillas con una cuchara y cortar en daditos muy pequeños.
- Poner la crema de salmón en vasitos pequeños y decorar con los trocitos de pepino.
- Enfriar los vasos en el frigorífico hasta el momento de servir.
- Adornar con una cucharadita de crema agria y perejil finamente picado. Servir frío.

## **2. Tartar de salmón ahumado noruego con aguacate y pimienta rosa**

### **Ingredientes para 4 personas:**

200 g Salmón noruego ahumado

2 cucharadas de eneldo fresco

1 limón

2 cucharaditas de pimienta rosa en grano

1 aguacate

### **Elaboración:**

- Picar muy fino el salmón ahumado noruego con un cuchillo y mezclar con eneldo y pimienta rosa triturada.
- Cubrir con film plástico y dejar en el frigorífico un mínimo de 1 hora. Si se quiere un sabor más intenso a pimienta rosa, puede dejarse reposar en el frigorífico por más tiempo (hasta 12 horas).
- Cortar el aguacate en dados y exprimir sobre el jugo de limón.
- Mezclar con cuidado los dados de aguacate y el salmón ahumado y servir frío, preferiblemente con una galleta crujiente.

Consejo para emplatar: Usar un molde redondo y hacer pequeñas "torres" del tartar de salmón o servir en vasos o tazones pequeños.

### 3. Salmón ahumado noruego con carpacho de aguacates

#### Ingredientes para 4 personas:

200 g Salmón noruego ahumado

2 limas

1 cucharada de aceite de oliva extra virgen

2 aguacates

eneldo fresco

pimienta

#### Elaboración:

- Cortar finamente el salmón ahumado noruego y colocar las lonchas en un plato hondo.
- Mezclar el aceite de oliva, el zumo de una lima y la pimienta negra recién molida.
- Verter la mezcla de cítricos y aceite de oliva sobre el salmón en rodajas, cubrir con film plástico y dejar en el frigorífico aproximadamente 1 hora.
- Mientras tanto, cortar los aguacates en rodajas finas, colocar en un plato y cubrir con el zumo de la otra lima.
- Servir el plato colocando uniformemente el salmón ahumado marinado y los aguacates en rodajas en un plato o en porciones en platos.
- Adornar con eneldo.

**Mas información y recetas:** [mardenoruega.es/recetas/](http://mardenoruega.es/recetas/)