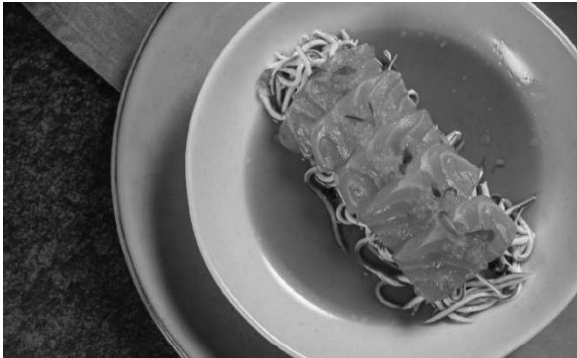


3. ¿Qué cenamos hoy? La versatilidad del Salmón Noruego es amplísima, permitiéndonos utilizar este producto exquisito en todas las horas del día y aportándonos los valores nutricionales necesarios para cuidarnos por dentro. Es un producto que no solo es delicioso, sino que dependiendo de su preparación puede ser rápido y sencillo. Y qué mejor momento del día para preparar algo rápido, sin complicarnos la vida, que durante la cena.

## SALMÓN NORUEGO EN LÁMINAS SOBRE GULAS SALTEADAS EN AJO, GUINDILLA Y CALDO CORTO DE HONGOS

### Ingredientes (4 personas)

- 250 g de salmón noruego sin piel en 1 lomo
- 1 litro de agua y ½ cucharada de azúcar moreno
- 100 gramos de setas deshidratadas
- 1 zanahoria



- Media rama de apio con sus hojas
- 40 ml de caldo de soja & 1 bote pequeño de huevas de salmón
- 300 gramos de gulas
- 2 dientes de ajo y un par de guindillas cayena
- Unos brotes de cilantro

### Preparación

- En una olla de cocina con agua agregamos las setas, el apio, la zanahoria pelada, soja y azúcar. Hervimos durante 15 minutos
- Colamos dejando el líquido en otra olla o cazo limpio.
- Cortamos el ajo con cuchillo en láminas y la guindilla con tijeras. En una sartén con aceite caliente freímos los ajos y la guindilla. Agregamos las gulas y cocinamos en conjunto un par de minutos.
- Cortamos el lomo de salmón noruego a modo de sashimi, es decir, en láminas de medio centímetro.
- Servimos en un plato un poco de caldo. En el centro agregamos gulas y encima de ellas algunos cortes de salmón. Terminamos poniendo por encima unos brotes de cilantro y brotes de cilantro.