

Ensalada de aguacates con salmón, huevas de trucha dentro de un caramelo de cebolla



Ingredientes

para 4 personas

Salmón crudo marinado al vapor

- 4 aguacates
- 40 grs. huevas de trucha
- 80 grs. espárragos verdes

Dressing

- 1 cucharada pequeña de mostaza de Dijon
- c.s. sal
- c.s. pimienta
- 5 cl. vino fino
- 1 cl. vinagre de Jerez
- c.s. aceite de oliva virgen extra 0'4

Nougat de cebolla

- 100 grs. glucosa
- 170 grs. fondant
- 33 grs. harina de almendra
- 4 grs. cebolla seca en polvo

preparación

Cortar el aguacate en dados y reservar.

Pelar el espárrago y cocer en agua y sal durante 30 segundos, refrescar en agua con hielo y reservar.

dressing

Verter en un bol la mostaza, sal, pimienta, vinagre y vino de Jerez y con una varilla ir montando mientras añadimos el aceite poco a poco hasta que consigamos una emulsión perfecta.

nougat de cebolla

Verter el fondant y la glucosa en el perol eléctrico y llevar a 155°C, apagar el perol y añadir la harina de almendra y el polvo de cebolla. Remover. Dejar enfriar sobre un sil-pac y cuando esté frío, triturar en la termomix y con ayuda de un colador espolvorear sobre papel sulfurado, calentar en el horno 1 minuto, sacar, cortar y dar forma cilíndrica.

Poner el cilindro de nougat de cebolla en el plato, rellenar con el aguacate y el espárrago, añadir el dressing dentro del cilindro y colocar el resto de los ingredientes (salmón, huevas de trucha, etc.) armoniosamente.

