



Gestión anuncios ▶

- ▶ Salsa Tartara
- ▶ Recetas de Salmon
- ▶ Salmon salsa

AirEuropa Vuela y olvídate del precio **RESERVA YA**

RECETAS DE LOS CHEFS

Ventresca de salmón con salsa tártara en deconstrucción de Paco Roncero

Receta paso a paso para hacer la Ventresca de salmón con salsa tártara en deconstrucción de Paco Roncero, chef de La Terraza del Casino de Madrid. Es un plato con mucha elaboración y en el que se aplican varias técnicas de cocina, rico para comer y bueno para practicar en cocina..



VelSid
09 MAY 15

0 Comentar

Twitter 91

Me gusta 46

+1 9

Pin it



Hace unos días se conoció la noticia de que el cocinero **Paco Roncero** será el nuevo juez de Top Chef, junto a Susi Díaz y Alberto Chicote. Entonces os comentamos también que el chef madrileño era juez en MasterChef Colombia, donde ahora es uno de los cocineros más queridos. El caso es que allí ha compartido algunas de sus creaciones, una de ellas es esta receta de **Ventresca de salmón con salsa tártara en deconstrucción**.

Con esta receta los aficionados a la cocina pueden aprender y practicar algunas técnicas de cocina actuales, es bastante laboriosa, pero se puede hacer siguiendo las indicaciones paso a paso. Ahora bien, habrá elaboraciones que en una cocina doméstica se deberán hacer de otra forma porque no se dispone de ciertas herramientas como el Roner, pero basta con conseguir un baño de agua controlando la temperatura. A continuación podéis ver la receta de **Ventresca de salmón con salsa tártara en deconstrucción de Paco Roncero** y animaos a ponerla en práctica.

Ingredientes

Para el salmón

800 gramos de salmón.

Para la alioli

3 huevos de gallina, 4 gramos de ajo, 100 ml. de aceite de oliva 0'4, 0'1 gramo de sal fina.

Gastronomía & Cía

Google™ Búsqueda personalizada **BUSCAR**

PUBLICIDAD

AirEuropa Vuela y olvídate del precio **RESERVA YA**

PUBLICIDAD

RESERVA YA

PUBLICIDAD

I FRESCURA

Gastronomía & Cía | suscríbete

f t g+ RSS p

✉

Puedes suscribirte por correo electrónico, te enviaremos un email cuando se publiquen nuevos contenidos

Suscríbete

54.027 SUSCRIPTORES

PUBLICIDAD

LE CREUSET www.lecreuset.es

freshmix

PUBLICIDAD

Cientos de

Para la marinada de miso

100 ml. de salsa de soja , 75 ml. de vinagre de arroz, 100 ml. de sake, 125 gramos de azúcar, 250 gramos de miso rojo.

Para el corazón de pepino encurtido

150 gramos de pepino, 3 gramos de hinojo, 30 ml. de vinagre de Jerez, 90 ml. de agua.

Para los ajos encurtidos

5 gramos de ajo, 15 ml. de vinagre de Jerez, 20 ml. de agua, 0'3 gramos de sal fina, aceite de oliva virgen extra.

Para los corazones de alcachofas encurtidos

20 ml. de vinagre de Jerez, 0'3 gramos de sal fina, aceite de oliva virgen extra, 100 gramos de alcachofas baby.

Para el ruibarbo en almíbar

25 ml. de agua, 25 gramos de azúcar, 50 gramos de ruibarbo.

Para el zumo de aceitunas negras

300 gramos de aceitunas negras.

Para el alginato

1 litro de agua , 5 gramos de alginato.

Para la base de esférico de aceitunas negras

0'7 gramos de cloruro cálcico, 1 gramo de xantana, agua de aceituna (Elaboración anterior).

Para las alcaparras

2 alcaparrones, 5 ml. de aceite de oliva virgen extra.

Para el aire de aceite

50 ml. de agua, 0'2 gramos de lecitina de soja, aceite de oliva virgen extra variedad Hojiblanca.

Para el licuado de guindillas

100 gramos de guindilla, 4 gramos de xantana, 50 ml. de agua de guindillas.

Para los brotes

10 gramos de brotes de cordifole glacial, 4 gramos de mostaza roja, 8 gramos [Ficoide glacial](#), 10 gramos de brotes de acedera.

Elaboración

Para el salmón

Escamar y eliminar las vísceras y branquias del salmón. Dar un corte justo detrás de los opérculos, de forma inclinada y hacia la cabeza, hasta la espina central. Repetir el mismo corte por el otro lado, hasta separar la cabeza.

Hacer un corte, con un cuchillo fino y afilado, a lo largo del dorso, desde el final de la cabeza hasta la cola, teniendo cuidado de no desgarrar el lomo del pescado. Repetir el mismo proceso con el otro lomo del pescado. La espina central queda al descubierto y se podrá sacar con facilidad. Racionar en porciones de 8 X 4 cm.

Mezclar todos los ingredientes en un bol de acero.

Para el marinado del salmón

Introducir los lomos de salmón limpios en una bolsa de envasar al vacío junto con la marinada de miso. Sellar las bolsas y dejar marinar en la cámara frigorífica durante 24 horas. Pasado este tiempo, abrir la bolsa, sacar los lomos de salmón y lavarlos con abundante agua fría. Introducir en una bolsa de vacío y envasar al 90%.

Para la alioli

Blanquear los ajos pelados tres veces partiendo de frío. Introducir en un vaso los ajos con la yema de huevo e ir añadiendo el aceite poco a poco hasta conseguir una mayonesa. Pasar por un colador de malla metálica y poner a punto de sal.

Para el corazón de pepino encurtido

Cortar el pepino en dos mitades transversalmente. Con la ayuda de un descorazonador de manzanas sacar el corazón de las dos mitades del pepino. Introducir en una bolsa de vacío con el resto de ingredientes y envasar 30 minutos antes del comienzo del servicio.

Para los ajos encurtidos

Escoger los ajos más pequeños y cocinarlos tres veces. Introducir los ajos en una bolsa de vacío con el resto de ingredientes. Envasar y reservar al menos 24 horas en la cámara frigorífica.

Para los corazones de alcachofas encurtidos

Tornear las alcachofas dejando el tallo, hasta llegar al corazón. Vaciar el centro con un sacabocados y sumergirlas en agua con hielo, perejil y ácido ascórbico (opcional). Guardar durante 24 horas en la nevera.

Sacar las alcachofas del hielo e introducir las en una bolsa de vacío junto con el aceite, el vinagre y la sal. Envasar y guardar en la nevera 24 horas antes de sus uso.

Para el ruibarbo en almíbar

Hervir el agua con el azúcar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Pelar la primera capa de ruibarbo y cortar en trozos de 1 cm. Introducir el ruibarbo en una bolsa de vacío y envasar junto al **tpt** media hora antes del servicio.

Para el zumo de aceitunas negras

Deshuesar las aceitunas y triturar la pulpa en un vaso. Colar por un superbagg con la ayuda de las manos y guardar el jugo obtenido en la nevera.

Para el alginato

Mezclar el agua con el alginato, pasar por un colador de malla metálica y guardar en la cámara frigorífica hasta el momento de su uso.

Para la base de esférico de aceitunas negras

Añadir el cloruro y dejar hidratar bien durante 1 minuto. Mezclar con una batidora y espolvorear en la superficie la goma Xantana. Triturar con ayuda de una licuadora a velocidad media y guardar en la nevera 24 horas.

Para las aceitunas negras esféricas

Llenar una cuchara semiesférica de 5 ml de capacidad con la base de aceitunas negras. Verter el contenido de la cuchara en la base de alginato sódico formando aceitunas esféricas. Es muy importante que los aceitunas esféricas no se toquen entre sí, pues se pegarían unas con otras.

Coger las aceitunas esféricas de la base de alginato con la ayuda de una [cucharilla](#) con agujeros y sumergirlas en agua fría para limpiarlas. Escurrir las aceitunas esféricas procurando no romperlas y colocarlas, sin que se toquen, en un recipiente con aceite de oliva. Guardar en la cámara frigorífica hasta el momento de su uso.

Para las alcaparras

Partir los alcaparrones por la mitad y aliñar con unas gotas de aceite de oliva.

Para el aire de aceite

Mezclar el aceite con el agua y la lecitina en un recipiente metálico alto. Emulsionar la mezcla anterior con una batidora accionándola en la parte superior para así introducir la máxima cantidad de aire y formar una espuma que, por su volatilidad, la denominaremos aire.

Para el licuado de guindillas

Abrir el bote de guindillas, escurrir y reservar el agua. Triturar en un vaso 100 gramos de guindillas con 50 ml. del agua. Pasar por colador. Añadir la xantana y triturar con la ayuda de una licuadora durante 5 minutos. Introducir el licuado de guindillas en pipetas y guardar en la cámara frigorífica hasta el momento de su uso.

Para los brotes

Escoger los brotes más bonitos y reservarlos en un bol tapados con un papel húmedo.

Acabado y presentación

Sacar el salmón envasado al vacío 10 minutos antes de su uso de la cámara frigorífica para que se atempere. Introducir en el roner y cocinar durante 20 minutos a 40° C. Sacar del roner, abrir la bolsa de vacío, escurrir y secar con papel absorbente el exceso de agua.

Gratinar, con la ayuda de un soplete, la parte superior del lomo del salmón y cortar en dos trozos. Disponer en el centro del plato el salmón y alrededor el pepino cortado en diagonal, ajo, alcachofa, lámina de ruibarbo y aceituna negra esférica.

Poner a un lado del salmón tres puntos de alioli y al otro lado dos de guindilla texturizada. Colocar los brotes encima de los encurtidos y terminar con el aire cremoso de aceite de oliva sobre los dos lomos de salmón.