

|                      |   |                |                                 |
|----------------------|---|----------------|---------------------------------|
| Elaborada por :      | Tristán López   | Fecha:         |                                 |
| Nombre del platillo: | <b>Canelón frío de Tártar de salmón y gambas, ensalada namatsu y cigala con su caramelo</b> |                |                                 |
| Tipo de Cocina:      |   | Clasificación: | moderna                         |
| Tipo de Receta:      | Std   | Com            | Unidad de la Receta: aproximado |
|                      |   | Pociones:      |                                 |



| Clave | Conceptos |                  | Cantidad/Unidad |            |        |
|-------|-----------|------------------|-----------------|------------|--------|
|       |           | Ingredientes     | Peso Neto       | Peso Bruto | Unidad |
| 1     |           | Pasta de canelón | 60gr            |            |        |
| 2     |           | Salmón           | 120gr           |            |        |
| 3     |           | Gambas           | 50gr            |            |        |
| 4     |           | Cigalas          | 1 ud pax        |            |        |
| 5     |           | Apio blanco      | 1 rama          |            |        |
| 6     |           | Zanahoria        | 2 ud            |            |        |
| 7     |           | Pepino           | 1 ud.           |            |        |
| 8     |           | Limón            | 1 ud.           |            |        |
| 9     |           | Jenjibre         | c/s             |            |        |
| 10    |           | Sésamo tostado   | c/s             |            |        |
| 11    |           | Aceite de sésamo | c/s             |            |        |
| 12    |           | Salsa de soja    | c/s             |            |        |
| 13    |           | Azúcar           | c/s             |            |        |
| 14    |           | Vinagre de arroz | c/s             |            |        |
| 15    |           | Chalota          | 1 ud            |            |        |
| 16    |           |                  |                 |            |        |
| 17    |           |                  |                 |            |        |
| 18    |           |                  |                 |            |        |
| 19    |           |                  |                 |            |        |
| 20    |           |                  |                 |            |        |
| 21    |           |                  |                 |            |        |
| 22    |           |                  |                 |            |        |
| 23    |           |                  |                 |            |        |
| 24    |           |                  |                 |            |        |
| 25    |           |                  |                 |            |        |

### Pre-Procedimiento

1- Para el tártar cortaremos el salmón y la gamba el daditos de 1/2 cm. Picamos el apio, 1 zanahoria y la chalota a brunoise finísima. Añadiremos 1 o 2 pieles de limón blanqueadas y cortadas finamente junto con una puntita de jengibre rallado. Aliñamos con una mezcla de salsa de soja, vinagre de arroz, aceite de sésamo. No pasarse con el vinagre ya que cocería en exceso el salmón. Reservamos un poco de la mezcla para la vinagreta.

2- Para la ensalada namatsu, rallamos 1 zanahoria y el pepino lo cortamos en rodajas finas con la mandolina, ponemos en un colador con bastante sal y dejamos deshidratar un rato. De mientras preparamos una mezcla de vinagre de arroz x la mitad de azúcar, disolvemos al fuego y reservamos en frío. Cuando hayamos deshidratado las verduras les pasamos agua y las introducimos en la mezcla anterior, reservamos en frío.

3- Cocemos la cigala en agua durante 2 minutos y lo ponemos en agua con hielo.

### Procedimiento

Rellenamos los canelones con la mezcla de tártar. colocamos en cada lado del plato 1 canelón y en el centro la ensalada namatsu que hemos colado de la mezcla. Colocamos la cigala encima de la ensalada. Decoramos los canalones con vinagreta de aceite de sésamo y unas semillas de sésamo. Podemos hacer un caramelo con el coral de las gambas del tártar para pintar y dar brillo a la cigala.

Tristán López

Nombre y firma de quien elaboró