

Brochetas de salmón tikka con naan de ajo y ensalada de remolacha y manzana

En esta receta, los trozos de [salmón](#) se marinan en un yogur especiado y se cocinan rápidamente a alta temperatura hasta adquirir un ligero toque carbonizado. Servidas junto a una crujiente ensalada de remolacha y manzana y acompañadas de [naan](#), estas **brochetas** conforman un plato sencillo, colorido y perfecto para los meses estivales.

Ingredientes para el salmón tikka

3 dientes de ajo, rallados hasta formar una pasta
Un trozo de jengibre de unos 5 cm, rallado hasta formar una pasta
1 cucharadita de comino molido
1 cucharadita de cilantro molido
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de cúrcuma
1 cucharadita de pimentón dulce
Ralladura de 1 lima
Sal al gusto
100 g de yogur natural
600 g de salmón, sin piel y cortado en trozos uniformes

Para la ensalada de remolacha y manzana

1 cucharada de jarabe de arce
Zumo de 1 lima
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto
1 remolacha, pelada y cortada en tiras finas tipo juliana

1 manzana Granny Smith, pelada, sin corazón y cortada en tiras finas tipo juliana
Un puñado de eneldo fresco, picado
1 cucharada de semillas de calabaza

Para acompañar

2 naans de ajo o chapattis, o cualquier pan plano de tu preferencia

Elaboración

En un bol, mezcla el ajo, el jengibre, el comino, el cilantro, la cúrcuma, el pimentón, la ralladura de lima y una pizca de sal con el yogur hasta obtener una pasta homogénea.

Añade el salmón a esta mezcla y remueve para que quede bien impregnado. Deja marinar durante aproximadamente una hora.

Prepara la barbacoa para cocinar directamente sobre el fuego.

Cuando la barbacoa alcance la temperatura adecuada, ensarta los trozos de salmón en las brochetas y cocínalos a fuego directo unos minutos por cada lado, hasta que el interior del salmón alcance los 63 °C.

Para la ensalada, mezcla el jarabe de arce, el zumo de lima, el zumo de limón y el aceite de oliva virgen extra, sazona con sal y bate bien hasta integrar.

Incorpora la remolacha, la manzana, el eneldo y las semillas de calabaza al aliño y mezcla cuidadosamente.

Sirve las brochetas de salmón sobre el naan acompañado con la fresca y crujiente ensalada.