

Tartar de salmón ahumado con rosti de papa, chalota encurtida y emulsión de eneldo

Preparar un [tartar de salmón ahumado](#) en casa puede transformar una cena ordinaria en una experiencia excepcional. Este plato, que tiene como ingrediente principal el [salmón salvaje de Alaska de LEAP](#), combina la riqueza del **salmón ahumado** con la textura crujiente del rosti de papa, creando un contraste delicioso en cada bocado.

El toque final lo aportan las chalotas encurtidas y la emulsión de eneldo, que juntas añaden profundidad y complejidad al plato. Estos componentes pueden prepararse con anticipación, lo que permite disfrutar del proceso de cocinar sin prisas, sabiendo que el resultado será un plato que deleitará tanto a los comensales como al chef.

Servir este **tartar de salmón** con un blini suave o una tostada crujiente puede elevar aún más la experiencia. El rosti de papa, que puede cocerse al vapor con antelación, y las chalotas en vinagre, preparadas días antes, demuestran cómo la planificación y la paciencia en la cocina pueden resultar en un plato que es tanto un deleite visual como un festín para el paladar.

Por: Michael Bremner

Ingredientes para el tartar de salmón asado con rosti de patata,

chalota encurtida y emulsión de eneldo

Para el Rosti

4 papas grandes
sal
condimento Old Bay, opcional
aceite, para freír

Lava y pela las papas y rállalas en un bol grande. Con las manos, exprime todo el agua de la papa, sazona con sal y Old Bay y transfiérela a una bolsa ziplock apta para el congelador.

Saca todo el aire y prensa el rosti hasta que tenga unos 4 cm de grosor. Cierra la bolsa y cocina al vapor durante 40 minutos.

Saca el rosti de la bolsa y presiona ligeramente entre dos tablas de cortar (o similares) para que la superficie quede uniforme. Deja enfriar a temperatura ambiente y trasladar a la nevera. Deja enfriar durante 2 horas o toda la noche

Para la chalota en vinagre

2 chalotas, cortadas en rodajas finas
100 ml de vinagre de buena calidad
50 ml de agua
25 g de azúcar de caña
4 granos de pimienta negra
1 anís estrellado

Hierve el vinagre, el agua, las especias y el azúcar y vierte sobre las rodajas de chalota. Deja enfriar.

Para la emulsión de eneldo

1 manojo de eneldo
100 g de espinacas
200 ml de aceite neutro
1 yema de huevo
1 cucharada de mostaza de Dijon
1 cucharada de vinagre de vino blanco
Sal

Pon agua a hervir. Escalda el eneldo y las espinacas y sumerge rápidamente en agua helada.

Escurre el agua de las verduras y mezcla con el aceite. Pasa el aceite por muselina para separarlo de los sólidos

Mezcla la yema de huevo, la mostaza y el vinagre con una batidora o un mezclador. Añade poco a poco el aceite de eneldo hasta que la mayonesa esté emulsionada. Sazona al gusto

Para el tartar de salmón ahumado

200 g de salmón ahumado
1 cucharada de alcaparras
1 cucharada de cornichons picados
1 manojo de cebollino picado
1 cucharadita de mostaza de Dijon
ralladura de limón, de 1/2 limón
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
pimienta negra recién molida, al gusto

Trocea el salmón ahumado, tápalo y guárdelo en el frigorífico hasta que lo necesites. Mezcla todos los demás ingredientes para hacer un aliño.

Para el aderezo

Ramitas de eneldo, para decorar.

Emplatado

Para servir, primero corta el rosti en un rectángulo. Calienta unos centímetros de aceite en una sartén alta a 180°C. Una vez caliente, fríe el rosti hasta que esté dorado por todos los lados.

Mezclar el salmón picado con el aliño y sirve sobre el rosti de papa, con las chalotas encurtidas y puntos de emulsión de eneldo. Decora con eneldo fresco.