

[Recetas] Salmón

- [7 ensaladas de salmón ahumado originales](#)
- [12 recetas con salmón ahumado para lucirte y que además son muy sanas](#)

Huevos rellenos con salmón ahumado

Ingredientes

- 6 huevos cocidos
- 1 paquete de salmón ahumado de 100 g
- 1 cucharada de queso crema ligero o de mayonesa ligera (prueba con nuestra mayonesa ligera sin aceite)
- Un puñado de aceitunas deshuesadas o alcaparras
- Cebollino picado

Elaboración

1. Para empezar **cortamos los huevos** ya cocidos, pelados y fríos, por la mitad en sentido longitudinal. Hay que extraer la yema con cuidado para que no se rompa la clara.
2. Cortamos algunos **trocitos de salmón** que de las mejores partes. Los guardaremos para decorar.
3. El resto del salmón lo ponemos en el vaso de la **picadora** junto con las yemas y la mayonesa o queso crema. Salpimentamos la mezcla y trituramos hasta que quede reducido a un puré espeso. Si es necesario añadimos un poco de leche desnatada o si está demasiado clara la mezcla, añadimos una latita pequeña de atún al natural que dará consistencia sin aportarle mucho sabor.
4. Con esta mezcla rellenamos los huevos y decoramos con las tiras de salmón que habíamos reservado y con unas aceitunas picadas o alcaparras.
5. Reservamos en frío hasta el momento de servir y entonces decoramos con un poco de cebollino picado.

Ensaladas con salmón ahumado

Ensalada de salmón ahumado

Ingredientes

- Salmón ahumado
- Brotes tiernos
- Rúcula
- Nueces
- Cebolla crujiente
- Queso de ensalada
- Aceite
- Vinagre de vino
- Sal
- Vinagre balsámico de módena

Elaboración

1. Se lavan los brotes tiernos y la rúcula y se ponen a escurrir.
2. Se corta el salmón ahumado en tiras y se mezcla con el resto de ingredientes.
3. Se aliña según gusto y como toque final se adorna con un chorrito de vinagre balsámico de módena.

Ensalada redonda de pimientos del piquillo y salmón ahumado

Las recetas para salmón también combinan bien con el pimiento. En este caso, como queremos servir en frío, la variedad que usaremos son los pimientos del piquillo. Para hacer esta ensalada más atractiva podemos servirla ayudándonos de un aro de emplatar y montar varias alturas. Utilizaremos base de lechugas, después podremos los pimientos cortados a tiras y para finalizar el salmón ahumado laminado. Añadimos salsa de yogurt y volvemos a repetir la operación. Para terminar la presentación, una vez quitemos el aro decoramos con una semillas de sésamo negro y ya tenemos una original ensalada de salmón.

Ensalada de salmón ahumado y kiwi

Aunque esta ensalada de salmón ahumado es ideal para el verano puede venirnos genial como entrante, guarnición o para compartir en cenas más copiosas, tanto si el plato principal es carne como si es pescado. Pondremos el salmón ahumado, en tiras, junto con unos cogollos de lechuga que nos servirán de base. Añadiremos también cebolla tierna picada y kiwi cortado a dados. El aliño, algo más fuerte e intenso en esta ocasión, lo prepararemos con zumo de limón, salsa de soja y aceite de oliva.

Ensalada de salmón ahumado, aguacate y naranja

Salmón y aguacate son dos ingredientes que combinan muy bien y la naranja les aporta un toque fresco y cítrico siendo bastante común en otras recetas para salmón como por ejemplo el salmón a la naranja. Si vas a hacer esta ensalada de salmón en una fecha especial puedes añadirle unos langostinos pelados a la plancha y presentarlos junto con una salsa rosa con aroma a whisky que sirva como aderezo.

From:
<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:
<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:salmon:inicio>

Last update: **2024/04/13 12:31**

