



Recetario en Línea de Eddy Warman

SALMÓN EN ADOBO DE AXIOTE

Ingredientes

ADOBO DE ACHIIOTE

2 dientes de ajo

1 taza de kim chi base

2 tazas de aceite de oliva

2 tazas de pasta de achiote

½ taza de agua

Chipotle alioli

2 cucharadas de alioli chipotle

1 cucharada de miel

1 cucharada de jugo de limón

1 ½ taza de mayonesa Kewpie

Salsa de achiote-Ponzu

5 tazas de agua

¼ de taza de dashi acciones

1 hoja grande de algas marinas kombu

3 tazas de mirin

6 oz de achiote

1 ½ tazas de jugo de naranja natural

1 taza de salsa de soja

¼ de taza de vinagre de arroz

¼ de taza de mirin

¼ de taza de sake

¼ de taza de yuzu

Salmón

4 de 6 onzas de salmón rey orgánicos

filetes en escabeche

2 chayote, pelado y cortado en juliana

2 tazas de una variedad de hongos silvestres

4 oz de tocino, picado y cocido hasta que estén crujientes

4 cucharadas de alioli chipotle

8 oz de achiote, salsa ponzu, reservado caliente

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

Instrucciones para cocinar

Comience por la preparación de la marinada. Mezcla de agua y pasta de achiote en una licuadora. Cuando suave, agregue la base de ajo, kim chi y el aceite de oliva en la licuadora y mezcle hasta que esté suave. Reserva.

Mezcle los ingredientes para la salsa de alioli chipotle y achiote-ponzu. Reserva.