



## TAQUITOS DE SALMÓN Y ARÚGULA CON ACEITE DE OLIVA

*Para 4 personas*

### PARA LA VINAGRETA DE ACEITE DE OLIVA A LA PIMIENTA:

- 1/2 cucharada de comino ligeramente asado
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo chicos, sin piel
- 10 semillas de cilantro
- 8 pimientos negros enteros
- 1/8 taza de vinagre de jerez
- 1/2 cucharadita de sal o al gusto

### PARA LOS TAQUITOS DE SALMÓN:

- 8 rebanadas delgadas de salmón curado
- 8 rebanadas de queso brie de 1 cm de largo
- 24 ramitas de arúgula de hoja pequeña, fresca
- 8 rebanadas en mandolina de pan blanco o integral, ligeramente tostado

### PARA PREPARAR LA VINAGRETA DE ACEITE DE OLIVA A LA PIMIENTA:

Precaliente una sartén honda durante 2 minutos a fuego mediano. Retírela del fuego y ase el comino fuera de la lumbre, sacúdalo para que se aromatice, apártelo. Regrese la

sartén al fuego y caliente el aceite; dore ligeramente los ajos; añada las semillas de cilantro. Sazone con un poco de sal. Incorpore las pimientas y el comino. Cocine a fuego mediano para que se infusioenen las especias durante 2-4 minutos. Retire el aceite infusionado, déjelo enfriar un poco. En la licuadora vierta el vinagre de jerez, sazone con el resto de la sal. Muélalo e incorpore el aceite tibio. Remuévalo durante 2-4 minutos. Rectifique la sazón.

### **PARA LOS TAQUITOS DE SALMÓN:**

El salmón deberá estar curado y fresco, tendrá que tener un color naranja coral. El queso deberá estar por lo menos 1/2 hora a la temperatura ambiente para que se suavice. La arúgula fresca, limpia y refrigerada, envuelta en un lienzo de tela delgada para que esté crujiente.

### **PRESENTACIÓN:**

En una superficie coloque las rebanadas de salmón curado, ponga 3 ramitas de arúgula por lonja con 1 rebanada de queso brie y salpique con un poco de vinagreta. En platos extendidos, coloque dos lonjas semienrolladas en cada uno y báñelas con la vinagreta. Acompañe con pan rebanado en mandolina ligeramente tostado.