



## **ENSALADA NORDICA CON SALMON Y** **SALSA DE ENELDO**

### **TM-31**

#### **INGREDIENTES PARA 6**

**Tiempo de preparación: 30 min** Para la salsa:

Para la salsa

100 gramos aceite de oliva virgen extra

2 cucharadas mostaza de Dijon

2 cucharadas azúcar moreno

2 cucharadas vinagre

1 ramillete eneldo fresco (o media cucharada de eneldo seco)

Para el arroz y el salmón:

800 gramos agua

25 gramos aceite de oliva virgen extra

sal

300 gramos de salmón fresco

300 gramos arroz de grano largo

100 gramos salmón ahumado

1 aguacate

pimienta negra

#### **PREPARACION:**

Para hacer la salsa:

1. Pon una jarra sobre el Thermomix, pesa el aceite y reserva.
2. Pon en el vaso la mostaza, el azúcar y el vinagre y programa vel 5 sin programar tiempo. Con el cubilete puesto y algo de peso sobre este (un limón, por ejemplo), vierte el aceite sobre la tapa para que vaya cayendo poco a poco y emulsione la salsa (unos 30 seg).
3. Añade el eneldo picado y mezcla 5 seg / vel 3. Vuelca en una salsera y reserva en el frigorífico.

Para hacer el arroz y el salmón:

4. Sin lavar el vaso, pon el agua, el aceite y la sal. Introduce el cestillo en el vaso y programa 7 min / Varoma / vel 1. Mientras tanto, pon el salmón fresco (sin espinas) en la bandeja del varoma, sobre un papel de horno mojado y escurrido, espolvorea con sal, tapa y reserva.

5. Añade el arroz por el bocal, coloca el Varoma en su posición y programa 13 min / 100º / vel 4. Varias veces durante la cocción, retira el Varoma, mueve el arroz con la espátula a través del bocal y vuelve a colocar el Varoma en su posición.

6. Acabado el tiempo, retira el varoma, saca el cestillo con la espátula y deja templar el arroz.

7. Para emplatar, usa un aro y coloca primero el arroz, sobre este el salmón al vapor en dados, el aguacate en trocitos y el salmón ahumado en tiras. Por último riega con la salsa. Esta ensalada puede servirse templada o fría.