

Salmón al vapor con reducción de forum y espàrragos asados:

Ingredientes y preparación del puré de espàrragos:

- 1 suprema de salmón de 150g por persona
- 4/6 espàrragos verdes (según tamaño)
- Hervir a la inglesa con sal durante 10 min. las peladuras y tallos de los espàrragos y refrescar con hielo (para resaltar la clorofila). Triturarlos con agua de su cocción y tamizarlos (la consistencia ha de ser cremosa). No calentar hasta nuevo uso, para que no pierda la intensidad del color



Ingredientes y preparación de la reducción de forum:

- 100g de vinagre forum (o caveret sauvignon)
- 1 cucharada sopera de aceite virgen perfumado con tomillo fresco
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada sopera de azúcar
- ¼ de cucharilla de café de pimienta negra en grano
- 1 clavo de olor
- Juntar todo y reducir por infusión hasta conseguir 2 cucharadas soperas colar y cortar con una cucharada sopera de aceite de oliva virgen

Al emplatado:

- Saltear las puntas de los espàrragos, deben quedar doraditos. Colocar el salmón salpimentado en una vaporera perfumada con tomillo
- Cocer 5 min. aprox. Calentar 2 cucharadas soperas de puré de espàrragos y rectificar de sal y pimienta si fuera necesario. Disponer todos los elementos en un plato con armonía. Refrescar