RESTAURANTE LA FINCA

Susi Díaz:

Salmonetes con salsa de granadas

PARA LOS SALMONETES

Ingredientes:

- Caballas
- Vinagre Jerez
- Azúcar
- Sal gorda

PARA LA SALSA DE GRANADAS

Ingredientes:

- Las espinas y cabezas de los salmonetes
- 300g de agua
- 150g de zumo de granadas
- 25g de brandy
- 25g de vinagre de vino
- Harina
- Aceite de oliva virgen extra

PARA LA VINAGRETA DE GRANADA

Ingredientes:

- 30g de aceite de oliva
- 10g de vinagre de manzana
- 10g de zumo de granadas
- Sal y pimienta

Elaboración para la salsa de granadas: en una cazuela poner unas gotas de aceite de oliva y dorar las espinas y las cabezas de los salmonetes (previamente harinadas). Cuando estén doradas, flambear con el brandy y mojar con el vinagre. A continuación, mojar con el agua y el zumo de granadas y dejar reducir algo más de la mitad. Colar y reservar en caliente.

Elaboración para la vinagreta de granadas: en un bol poner la sal y la pimienta, agregar el vinagre y el zumo de granadas hasta deshacer bien la sal. Agregar el aceite poco a poco, batiendo con una varilla hasta montar, reservar en frio.

Final y presentación: cocinar los salmonetes en plancha con unas gotas de aceite de oliva, dejándolos jugosos. En un plato poner la salsa de granadas bien caliente y sobre esta los salmonetes, retocar de sal, acompañar con la ensalada de escarola y los granos de granada. Aliñar a nuestro gusto con la vinagreta de granadas.

RÍOS & TOTH