

REVUELTO DE SALMÓN AHUMADO CON ESPUMA DE SAL MARINA CON CARBÓN VEGETAL

BRAS
DEL
PORT
DESDE 1900

Recetas



Entrante



2 personas



10 minutos



Dificultad baja

ELABORACIÓN

1. Primero ponemos a hidratar el alga nori remojándola en bol con agua unos minutos.
2. Cortamos el salmón en daditos y escurrimos las algas.
3. Batimos los huevos y añadimos el salmón y las algas.
4. Calentamos un poco de aceite en una sartén y vertemos la mezcla. Movemos rápidamente hasta que empiece a cuajar. Apartamos del fuego y dejamos que cuaje un poco más con el calor residual pero procurando que quede cremoso.
5. Montamos el revuelto sobre una tosta y espolvoreamos con la Espuma de Sal Marina con Carbón Vegetal Bras del Port.

Ingredientes (2 personas):

- 40 g de alga nori
- 4 huevos
- 75 g de salmón ahumado
- Aceite de oliva virgen extra
- Espuma de Sal Marina con Carbón Vegetal Bras del Port