

Bocado de Salmón asado con queso tierno El Becerril



INGREDIENTES

- 1 Lomo de salmón fresco.
- 200 gr de Pistachos tostados con sal.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Queso Tierno El Becerril.
- Mostaza en grano.

PREPARACIÓN:

Trituramos con un mortero los pistachos que harán de base del plato.

Si queremos el salmón poco hecho, el truco es asarlo de forma rápida por cada uno de los lados con la ayuda de una plancha muy caliente. Con ayuda de unas pinzas, lo giramos cada pocos segundos, así conseguiremos cocinar el salmón conservando el centro jugoso.

Para montar el plato, colocamos como base el pistacho con un toque de aceite de oliva. Añadimos el salmón, con un cuadro de queso Tierno El Becerril por encima y un toque de mostaza.