

La recepta de l'Escola Tècnica Professional del CETT

Rotllet d'avocat amb salmó marinat i coriandre*

Recepta per a 4 persones

Ingredients

Salmó marinat: 5 g d'anís sec, 500 g de salmó, 100 g de sal, 200 g de sucre, 100 g de fonoll (bulb).

Cremós de fonoll: 200 g de fonoll (bulb), 30 g d'oli d'oliva, 100 g de mascarpone.

Caneló d'avocat (embolcall): 3 unitats d'avocat.

Caneló d'avocat (embolcall farsa): 4 làmines d'alga nori.

Maionesa de coriandre: 50 g de rovell d'ou pasteuritzat, 100 g d'oli de gira-sol, 20 g de salsa *sriracha*, 10 g de coriandre fresc, 1 g de sal.

Emplatat: Brots per decorar, oli d'oliva, escates de sal.

Elaboració

Salmó marinat: Netegem, filetegem i desespinem el salmó. El cobrim amb la barreja de sal, sucre, la juliana de bulb de fonoll i l'anís sec, i el deixem marinar un mínim de 12 h.

Cremós de fonoll: Aprofitem les sobres del fonoll (fem servir el que ha sobrat en marinar el salmó) i amb les parts més verdes en fem un oli. L'adjuntem amb el mascarpone i el conservem en una mànega pastissera.

Caneló d'avocat (embolcall): Pelem l'avocat, n'eliminem el pinyol, i el tallem en làmines de la mateixa mida. Les posem sobre un paper film, fent que es trepitgin uns mil·límetres, fins a aconseguir una llargada de 12 cm. Ho reservem.

Caneló d'avocat (embolcall farsa): Farcim una làmina d'alga nori amb una mica de cremós, i la complementem amb una làmina de salmó marinat (com si féssim un sushi maki).



Maionesa de coriandre: Preparem dues maioneses. Per una banda, emulsionem la meitat dels ingredients amb la *sriracha* fins a obtenir la salsa. De l'altra, emulsionem l'altra meitat dels ingredients amb el coriandre fresc, per obtenir la segona maionesa. Les reservem a la nevera.

Muntatge

Disposem el rotllet d'alga farcit amb la crema sobre les làmines d'avocat i, amb l'ajuda del film, fem un caneló de manera que el rotllet quedi cobert per l'avocat.

Disposem un caneló a cada plat, i el puntegem amb les maioneses, les qual alternarem (també podem puntejar el plat). Finalment, el decorem amb els brots, una mica d'oli d'oliva i escates de sal. ■

* Adaptació d'un plat d'Albert Adrià