

Salmón

The southern frontier



SOUTHRING



Índice Index

7	Southring de Australis Seafoods <i>Southring by Australis Seafoods</i>
9	Presentación Jorge Díaz Banda, Chef Ejecutivo Hotel AWA Puerto Varas <i>Jorge Díaz Band presentation Head Chef AWA Hotel, Puerto Varas</i>
11	Salmón Atlántico <i>Atlantic Salmon</i>
12	Ceviche de Salmón Australis, vegetales orgánicos y leche de tigre a la frutilla <i>Australis Salmon Ceviche, organic vegetables and strawberry tiger's milk</i>
14	Crema de Salmón Ahumado Australis y papa chilota <i>Australis Smoked Salmon cream with Chilota Potatoes</i>
16	Salmón Ahumado Australis con guarnición fría de lentejas <i>Australis Smoked Salmon with cold lentil as garnish</i>
18	Fish Pie Salmón Australis <i>Australis Salmon Fish Pie</i>
20	Croqueta de Salmón Australis, ensalada de hinojos y berros <i>Salmon Croquettes, fennel and watercress salad</i>
22	Pizza de Salmón Ahumado Australis, queso mantecoso artesanal y bocconcini <i>Australis Smoked Salmon pizza, artesanal mantcoso cheese and bocconcini</i>
24	Salmón Australis a la plancha y pasta en crema de berros <i>Grilled Australis Salmon with pasta in a watercress cream</i>
26	Papillote de Salmón Australis <i>Papillote of Australis Salmon</i>
28	Salmón Australis a la parrilla <i>Grilled Australis Salmon</i>
47	Trucha Arcoíris <i>Steelhead Trout</i>
48	Trucha Ahumada Australis, sopaipillas sureñas y pebre de quinoa al merquén ahumado <i>Australis Smoked Trout, southern sopaipillas and quinoa pebre with smoked merquén</i>
50	Bocados de Trucha Australis a las hierbas, crema fría de palta y chips de topinambour <i>Australis Trout bites with herbs, cold avocado cream and topinambour chips</i>
52	Trucha Ahumada Australis, tostadas de pan bagel y queso crema especiado al limón <i>Australis Smoked Rainbow Trout, toasted bagel with spiced lemon cream cheese</i>
54	Ensalada de hojas frescas, Trucha Australis en slice ahumado en frío, queso parmesano en vinagreta de ajo negro al merquén ahumado <i>Fresh green salad, Australis Cold Sliced Smoked Trout, parmesan cheese with black garlic vinaigrette and smoked merquén</i>
56	Sashimi de Trucha Arcoíris Australis <i>Australis Trout Sashimi</i>
58	Trucha Australis al vapor, mote y mandarinas <i>Steamed Australis Trout with mote and tangerines</i>
60	Trucha Australis con verduras asadas <i>Australis Trout with roasted vegetables</i>
62	Harami de Trucha Australis a la parrilla <i>Barbecued Australis Trout Harami</i>
64	Cancato de Trucha Australis <i>Australis Trout cancato</i>
80	Traducción Portugués <i>Portuguese Translation</i>
86	Traducción Ruso <i>Russian Translation</i>



Nos sentimos orgullosos de producir el más sano y sabroso salmón del fin del mundo. Orgullosos de nuestra gente, de formar parte de un equipo que desafía la forma de hacer las cosas y que sabe que siempre se pueden hacer de mejor manera.

Diariamente ponemos nuestro mejor esfuerzo y nos enfocamos en el respeto y el compromiso de producir salmón de forma sostenible en el entorno que nos acoge, protege y alimenta. Decidimos diferenciarnos del resto y para ello nos propusimos encontrar el equilibrio perfecto entre cultivar el mejor salmón del mundo, que por un lado, cumpla con las más rigurosas certificaciones medioambientales y sociales junto a los más altos estándares en calidad. Al mismo tiempo trabajar bajo una rigurosa estrategia de sostenibilidad que nos permita no sólo generar buenos resultados productivos, sino un impacto positivo en la vida de las personas, a través de la producción y entrega de un alimento saludable mediante el desarrollo sustentable del medio ambiente y nuestras comunidades.

Las preparaciones que presentamos en esta nueva versión de nuestro recetario fueron elegidas y creadas para llegar a cada mesa de forma sencilla y versátil, ofreciendo ideas innovadoras y auténticas de la cocina del sur de Chile, para convertirnos en los chefs de nuestra propia cocina. Una carta de exquisitas preparaciones que nos invitan a vivir la experiencia única de disfrutar y potenciar el sabor y la textura de nuestro salmón. Un producto de gran calidad, obtenido orgullosamente desde las frías aguas de nuestra Patagonia.

Nuestro espíritu es hacer las cosas diferentes. Seguiremos apasionadamente en la constante búsqueda por el auténtico Salmón Australis, un producto que nace del orgullo de producir desde nuestra Patagonia para todo el mundo.

We are proud to produce the healthiest and most tasty salmon from the southernmost point of the world. Proud of our people, of being part of a team that challenges the way of doing things and knows that they can always be done better.

Every day we give our best efforts and focus on respect and commitment to produce salmon sustainably in the environment that welcomes, protects and feeds us. We decided to differentiate ourselves from the rest and to do this we set out to find the perfect balance of growing the best salmon in the world, which complies with the most rigorous environmental and social certifications together with the highest quality standards. And, at the same time working under a rigorous sustainability strategy that allows us not only to generate good production results, but also to have a positive impact on people's lives through the production and delivery of healthy food through the sustainable development of the environment and our communities.

The dishes that we present in this new version of our recipe book were chosen and created to reach each table in a simple and versatile way, offering innovative and authentic ideas of the cuisine of southern Chile, to become the chefs of our own kitchen. An exquisite menu that invites us to live the unique experience of enjoying and enhancing the flavor and texture of our salmon. A high quality product, proudly harvested from the cold waters of our Patagonia.

Our spirit is to do things differently. We continue passionately in the constant search for the authentic Salmon Australis, a product born from the pride of producing in our Patagonia for the rest of the world.

Cristian Moreno
Jefe Piscicultura Curacalco

Karen Sandoval
Jefe de
Centro Williams

Carolina Galeano E.
Jefa tienda Puerto Natales

José Gil
Subgerente de Planta y Procesos
XII Región

Cecilia Andrade
Asistente RR.HH. y Bienestar



PUERTO VARAS / HOTEL

Jorge Díaz Banda

Chef Ejecutivo Hotel Awa Puerto Varas
Head Chef Hotel Awa Puerto Varas

Nací el 25 de diciembre de 1982, en Santiago. Llegué a una familia de puras mujeres cocineras. Recuerdo que desde pequeño miraba a mi abuela detrás de los fogones del restaurante de comidas típicas que había en nuestra casa. Fue ella y mi mamá las que me inculcaron pasión y cariño por este hermoso oficio.

El año 2000 entré decidido a estudiar gastronomía. Cinco años después, con el sueño de construir mi propio camino en la cocina, tuve la oportunidad de hacer mi práctica en el hotel Plaza San Francisco y, gracias a mi constancia, conseguí un cupo para quedarme en el hotel. Fueron dos años en los que me sentí enormemente agradecido por todo lo aprendido.

De ahí mi carrera continuó en el extranjero. Primero cocinando en Andorra y luego en Australia. Regresé a Chile para volver al matrimonio de mis papás y finalmente me quedé en la capital donde pasé por varias cocinas. La última fue en el destacado café Blue Jar.

El año 2017, después de superar la enfermedad que aquejaba a mi padre, decidí cumplir uno de mis sueños que tenía desde los 14 años dando vuelta en mi cabeza: vivir en Puerto Varas. Así, siguiendo también a Carla, el amor de mi vida y también pastelera, nos radicamos en este hermoso lugar del que nos sentimos hijos adoptivos. Ese mismo año conseguí ser parte de un alucinante proyecto llamado AWA, hotel boutique de lujo ubicado a la orilla del lago Llanquihue.

Actualmente soy el chef ejecutivo del hotel donde puedo trabajar con productos locales y recolectar ingredientes de nuestra propia huerta. Una experiencia que no sería posible sin el equipo que dirijo, del cual me enorgullezco, y el que permite sentirme enormemente agradecido de la vida.

I was born on December 25, 1982, in Santiago, into a family of female cooks. I remember when I was little, watching my grandmother behind the stove of the traditional food in our house. It was her and my mother who instilled passion and affection on me for this beautiful career.

In the year 2000 I decided to study gastronomy. Five years later, with the dream of building my own future in the kitchen, I had the opportunity to do my practice at the Plaza San Francisco hotel and, thanks to my perseverance, I was able to stay and work for them. It was two years in which I felt enormously grateful for everything I learned.

From there my career continued abroad. First cooking in Andorra and then in Australia. I returned to Chile for my parents marriage and finally I stayed in the capital where I passed through several kitchens. The last one was in the well respected Blue Jar cafe.

In 2017, after overcoming the illness that afflicted my father, I decided to fulfill one of my dreams that I had had running around my head since I was 14 years, of living in Puerto Varas. Carla, the love of my life also and a pastry chef moved with me to this beautiful place in which we feel like locals. That same year I was able to be part of an amazing project called AWA, a luxury hotel located on the shore of Lake Llanquihue.

Currently I am the executive chef of the hotel, where I can work with local products and pick ingredients from our own garden. An experience that would not be possible without my wonderful team, and that allows me to feel enormously grateful.





Salmón Atlántico Salar Salmon

El Salmón Atlántico de Australis se cultiva en un entorno natural único en la Patagonia chilena, donde la pureza de sus australes aguas nos permiten obtener un salmón de inmejorable calidad, con un sabor increíble y exquisita textura. Un pez de cuerpo alargado, piel plateada y carne anaranjada con un alto nivel de Omega 3, cultivado gracias a un proceso productivo sustentable, respetuoso de su entorno y medioambiente.

En este rincón del extremo sur de Chile, donde las lluvias, deshielos, mares y ríos nos entregan condiciones excepcionales, nos sentimos orgullosos de elaborar un producto de excelencia, apreciado por los paladares más exigentes del mundo.

Australis Atlantic Salmon is cultivated in its unique natural environment the Chilean Patagonia, where the purity of its austral waters allows us to obtain a salmon of unbeatable quality with incredible flavor and exquisite texture. A long bodied fish with silver skin and orange flesh containing high levels of Omega 3, harvested in a sustainable production process that respects the environment.

In this corner of the extreme south of Chile, where the rains, glaciers, seas and rivers give us exceptional conditions, we are proud to develop a product of excellence, appreciated by the most demanding palates in the world.

Ceviche de Salmón Australis, vegetales orgánicos y leche de tigre a la frutilla

4 PERSONAS



INGREDIENTES



700 gr. Salmón Australis
200 gr. Navajuelas
80 gr. Murta
80 gr. Chalota
80 gr. Cebollín
20 gr. Ají
100 gr. Piñón
40 gr. Cilantro
40 gr. Vinagrillo

LECHE DE TIGRE

360 ml. Leche evaporada
10 gr. Sal
50 gr. Frutillas
10 gr. Ajo
20 gr. Jengibre
20 gr. Rocoto
300 gr. Limón sutil para jugo
40 gr. Cilantro
20 gr. Palta
40 ml. Vino blanco
40 ml. Pisco
100 ml. Caldo de loco
50 ml. Aceite de oliva

PREPARACIÓN



CEVICHE

Cortar el salmón y las navajuelas en parmentier, eliminando los intestinos. Cortar en rondelle la chalota y el cebollín; el cilantro, el vinagrillo y el ají en chifonade, sin repasarlo para que no se oxide. Reservar en la mise en place. Cocinar por 1 hora y media los piñones, pelar, cortar en 3 partes y reservar.

LECHE DE TIGRE

En una juguera mezclar la leche evaporada, el ajo, el jengibre, el rocoto, el jugo de limón, el cilantro, el pisco, el vino blanco, el aceite de oliva y el caldo de locos (opcional caldo de congrio), hasta conseguir una emulsión lisa. Separar en dos recipientes, para mezclar una con frutilla y moler nuevamente, y la otra con cilantro moler y alcanzar un color verde intenso.

EMPLATAR

Mezclar las proteínas, las verduras y la leche de tigre de frutilla; luego rectificar el sabor. Para montar el ceviche utilizaremos 2 moldes de acero, colocando el ceviche entre ambos. Formar un espejo con la leche de tigre de cilantro por la parte externa, el ceviche entre moldes, seguido la galleta de cochayuyo en la parte superior y sobre esta colocaremos brotes, microgreen y flores comestibles.

Australis Salmon ceviche, organic vegetables and strawberry tiger's milk

4 PEOPLE



INGREDIENTS



700 gr. Australis Salmon
200 gr. Razor clams
80 gr. Murta fruit
80 gr. Shallot
80 gr. Scallion
20 gr. Chili pepper
100 gr. Pinion
40 gr. Coriander
40 gr. Vinegar

TIGER'S MILK

360 ml. Evaporated milk
10 gr. Salt
50 gr. Strawberries
10 gr. Garlic
20 gr. Ginger
20 gr. Rocoto
300 gr. Lime juice
40 gr. Coriander
20 gr. Avocado
40 ml. White wine
40 ml. Pisco
100 ml. Abalone broth
50 ml. Olive oil

PREPARATION



CEVICHE

Clean and cut the salmon and razor clams into cubes. Rondelle cut the shallot and scallion; chiffonade the coriander, sorrel and chili pepper and cover to stop browning and set aside. Cook the pine nuts for 1 hour and a half, peel, cut into 3 parts and set aside.

LECHE DE TIGRE

In a liquidizer mix the evaporated milk, garlic, ginger, rocoto, lime juice, cilantro, pisco, white wine, olive oil and abalone broth (fish broth optional) until smooth. Separate into two containers, blend one with the strawberry and the other with the coriander to achieve an intense green color.

TO SERVE

Mix the proteins, vegetables and strawberry leche de tigre to taste. To assemble the ceviche place a small circular steel mold inside a bigger one and fill the space between with the ceviche to form a ring and place a cochayuyo (seaweed) cookie in the middle. Around the outside form a mirror with the cilantro leche de tigre, then decorate with buds, microgreen and edible flowers.



Crema de Salmón Ahumado Australis y papa chilota

4 PERSONAS



INGREDIENTES



500 gr.	Salmón Ahumado Australis
150 gr.	Mantequilla
2 u.	Puerro
200 gr.	Zanahoria
50 gr.	Ajo
1 u.	Hoja de laurel
4 gr.	Pimienta negra
1 u.	Cebolla
300 gr.	Papas nativas
500 ml.	Crema
200 ml.	Agua

PREPARACIÓN



En una olla calentar la mantequilla añadir el puerro, la cebolla, el laurel, la zanahoria, el diente de ajo y unos granos de pimienta. Caramelizar nuestros vegetales por un par de minutos. Luego integrar 400 gramos de salmón ahumado. Reservar los 100 gramos restantes para decorar la sopa. Agregar el agua, la crema y llevar a ebullición. Rectificar el sabor y una vez listo agregaremos las papas peladas y cortadas de manera irregular ya que su función será espesar y, una vez listo, procesar con ayuda de una juguera.

Personalmente, me gustan las sopas muy lisas y sedosas para lo cual filtro todas mis preparaciones.

Para el montaje recomiendo un plato cóncavo u hondo. Rellenaremos 3/4 con nuestra crema y en la parte superior pondremos de guarnición, láminas de nuestro salmón ahumado.

Australis Smoked salmon cream with chilota potatoes

4 PEOPLE



INGREDIENTS



500 gr.	Australis Smoked Salmon
150 gr.	Butter
2 u.	Leeks
200 gr.	Carrot
50 gr.	Garlic
1 u.	Bay leaf
10 gr.	Black peppercorns
1 u.	Onion
300 gr.	Native potatoes
500 ml.	Cream
500 ml.	Water

PREPARATION



In a pan heat the butter adding the leek, onion, bay leaf, carrot, garlic and some peppercorns then caramelize for a couple of minutes. Then add 400 grams of smoked salmon. Reserve the remaining 100 grams to decorate the soup. Add water, cream and bring to a boil. Check the flavor and once ready add the peeled and irregularly cut potatoes to thicken the soup and, once ready, blend in a liquidizer.

Personally, I like very smooth and silky soups so I strain all my preparations.

To serve I recommend a concave or deep plate. Fill 3/4 with our cream and on the top add garnish and slices of the remaining smoked salmon.



Salmón Australis Ahumado con guarnición fría de lentejas

4 PERSONAS



INGREDIENTES



600 gr. Salmón Australis Ahumado
400 gr. Lentejas de 6mm.
200 gr. Mantequilla
20 gr. Tomillo
1 u. Ajo
1 u. Cebolla
1 u. Pimentón rojo
1 u. Pimentón verde
1 u. Pimentón amarillo
1 u. Pepino
100 gr. Lima
100 gr. Cilantro
100 gr. Perejil
200 ml. Yogurt griego
50 gr. Mostaza antigua
200 ml. Aceite de oliva
Pimienta a gusto

PREPARACIÓN



Cocinar las lentejas en abundante agua infusionada, con aceite de oliva extra virgen, una ramita de tomillo, un diente de ajo y sal. Una vez que estén al dente filtrar y reservar.

Cortaremos la cebolla, los pimentones, el tomillo y el ajo en trozos muy pequeños. Paralelo, en una olla caliente dispondremos de la mantequilla, hasta que libere espuma y agregaremos las verduras previamente cortadas, partiendo por la cebolla. Una vez cocinada agregaremos los demás vegetales formando un sofrito sabroso y tierno.

Para preparar nuestro plato, mezclaremos el sofrito frío con las lentejas, el yogurt griego y una cucharada de mostaza antigua. Revolvemos y finalmente agregar el perejil, el cilantro y el pepino previamente cortado en brunoise (corte aplicado a vegetales de 5x5mm).

Porcionaremos el salmón en cubos grandes y lo calentaremos en el horno. Para montar nuestro plato pondremos nuestra guarnición de lentejas en el centro y luego sobre esta los cubos de salmón, decorando con algunas hojas comestibles.

Australis Smoked Salmon with cold lentil as garnish

4 PEOPLE



INGREDIENTS



600 gr. Australis Smoked Salmon
400 gr. 6mm lentils.
200 gr. Butter
20 gr. Thyme
1 u. Garlic
1 u. Onion
1 u. Red pepper
1 u. Green pepper
1 u. Yellow pepper
1 u. Cucumber
100 gr. Lime
100 gr. Coriander
100 gr. Parsley
200 ml. Greek yogurt
50 gr. Old mustard
200 ml. Olive oil
Pepper to taste

PREPARATION



Cook the lentils in abundant infused water, with extra virgin olive oil, a sprig of thyme, a clove of garlic and salt. Once al dente strain and set aside.

Cut the onion, peppers, thyme and garlic into very small pieces. At the same time, in a hot pan heat the butter until it froths and, starting with the onion, add the previously cut vegetables. Once cooked add the rest of the vegetables forming a tasty and soft sofrito.

To prepare the dish, mix the cold sofrito with the lentils, Greek yogurt and a spoonful of old mustard. Stir and finally add the parsley, cilantro and cucumber previously brunoise cut (a 5x5mm vegetable cut).

Portion the salmon into large cubes and heat in the oven. To serve put the lentil garnish in the center and then the salmon cubes on top, decorating with some edible leaves.



Fish pie de Salmón Australis

4 PERSONAS



INGREDIENTES



500 gr. Salmón Australis
1000 gr. Papas peladas
50 gr. Ajo
20 gr. Tomillo
100 gr. Mantequilla
50 gr. Sal
2 u. Huevos cocidos cortados en cuartos
200 gr. Espinacas lavadas, cortadas en juliana
200 gr. Zanahoria cortada en brunoise
200 gr. Cebolla cortada en brunoise
100 ml. Aceite de oliva
480 ml. Leche evaporada
150 gr. Queso parmesano
1 u. Limón
1 u. Cucharada sopera de mostaza de Dijon
50 gr. Perejil

PREPARACIÓN



Cocinar las papas en agua con mantequilla, tomillo, ajo y sal. Una vez cocidas, molerlas hasta alcanzar un puré. De ser necesario mezclar con un poco del caldo de la cocción y reservar.

Saltear la cebolla y la zanahoria en aceite de oliva, hasta lograr que ambas estén tiernas. Luego agregar la crema y llevar a ebullición, hasta formar una salsa. Incorporar el parmesano, el jugo de limón, la mostaza y el perejil. En una fuente apta para horno disponer el salmón cortado en cubos regulares, junto a la espinaca y el huevo. Cubrir con la salsa e incorporar el puré de papas. Hornear a fuego alto, por 10 minutos, para gratinar la parte superior de nuestra preparación.

Servir directamente.

Australis Salmon fish pie

4 PEOPLE



INGREDIENTS



500 gr. Australis Salmon
1000 gr. Peeled potatoes
50 gr. Garlic
20 gr. Thyme
100 gr. Butter
50 gr. Salt
2 u. Quartered hard boiled eggs
200 gr. Juliana cut washed spinach
200 gr. Brunoise cut carrot
200 gr. Brunoise cut onion
100 ml. Olive oil
480 ml. Evaporated milk
150 gr. Parmesan cheese
1 u. Lemon
1 u. Soup spoon of Dijon mustard
50 gr. Parsley

PREPARATION



Boil the potatoes in water with butter, thyme, garlic and salt and mash once cooked. If desired, mix in a little of the cooking broth and set aside.

Sauté the onion and carrot in olive oil, until both are tender. Then add the cream and bring to a boil until it forms a sauce. Add the parmesan, lemon juice, mustard and parsley. In a baking dish, arrange the salmon cut into regular cubes together with the spinach and egg. Cover with the sauce and add the mashed potatoes. Bake over high heat, for 10 minutes, to gratin the top.

Serve directly.





Croqueta de Salmón Australis, ensalada de hinojos y berros

4 PERSONAS



INGREDIENTES



400 gr. Salmón Australis curado
 1000 gr. Papas
 100 gr. Mantequilla
 100 gr. Queso feta
 50 gr. Sal
 1 gr. Pimienta
 100 ml. Limones en jugo y ceste
 40 gr. Cebollín cortado finamente
 40 gr. Perejil cortado finamente
 40 gr. Ciboulette cortado finamente
 10 gr. Semillas de hinojo tostadas y molidas
 200 gr. Papas de hinojo lavadas y laminadas
 100 gr. Berros
 200 ml. Aceite de oliva para sellar la croqueta y condimentar la ensalada

PREPARACIÓN



Cocinar las papas. Luego de retirarlas, y estando calientes, agregar la mantequilla, el queso feta, la sal y la pimienta. Moler la mezcla de manera muy rústica, agregar el salmón, el jugo y el ceste de limón, además del cebollín, el perejil, el ciboulette y las semillas de hinojo previamente tostadas y molidas.

Mezclar de manera delicada los productos, rectificar sabor y una vez listo formar 8 bolitas las cuales debes aplastar de forma sutil. Refrigerar por 30 minutos aproximadamente, y posterior en una sartén precalentada con aceite de oliva, dorar por ambos lados logrando un color parejo. Llevar al horno y cocinar por 8 minutos a 180°, aproximadamente.

Para nuestra guarnición prepararemos una ensalada laminando el hinojo muy fino y condimentaremos con oliva, sal, pimienta, ceste y jugo de limón. Reservar la guarnición.

Una vez listas ambas preparaciones montaremos 2 croquetas en el plato acompañadas de nuestra fresca ensalada. Agregaremos los berros a la ensalada de hinojo para evitar que pierdan volumen.

Australis Salmon croquettes, fennel and watercress salad

4 PEOPLE



INGREDIENTS



400 gr. Cured Australis Salmon
 1000 gr. Potatoes
 100 gr. Butter
 100 gr. Feta cheese
 50 gr. Salt
 1 gr. Pepper
 200 ml. Lemon juice and zest
 40 gr. Finely cut scallion
 40 gr. Finely cut parsley
 40 gr. Finely cut chives
 10 gr. Roasted and ground fennel seeds
 200 gr. Washed and sliced fennel potatoes
 100 gr. Watercress
 200 ml. Olive oil to seal the croquette and season the salad

PREPARATION



Cook the potatoes then remove and while hot add the butter, feta cheese, salt and pepper. Mix roughly and add the salmon, lemon juice and zest then the scallions, parsley, chives and previously toasted and ground fennel seeds.

Delicately mix the ingredients, season and gently roll into 8 balls. Refrigerate for approximately 30 minutes and then brown in a frying pan in the olive oil to achieve an even color. Bake in the oven for approximately 8 minutes at 180°.

To garnish prepare the salad by slicing the fennel very finely and season with olive oil, salt, pepper and lemon juice and zest and set aside.

Once everything is ready mount 2 croquettes on a plate and garnish with the fresh salad. Toss in the watercress to add volume to the fennel salad.



Pizza de Salmón Ahumado Australis, queso mantecoso artesanal y bocconcini

4 PERSONAS



INGREDIENTES



400 gr. Salmón Australis Ahumado
2 u. Masa de pizza
400 ml. Salsa de tomates
400 gr. Queso mantecoso
1 u. Cebolla morada
1 u. Pimentón rojo
1 u. Pimentón verde
1 u. Pimentón amarillo
100 gr. Rúcula
150 gr. Queso bocconcini
100 ml. Aceite de oliva
150 gr. Tomate cherry
Oregano fresco a gusto
Sal a gusto

MASA DE PIZZA

500 gr. Harina sin polvo
10 gr. Levadura fresca
280 ml. Agua tibia
10 gr. Sal
5 gr. Azúcar
50 ml. Aceite de oliva

PREPARACIÓN



Precalentar el horno a 220°. Laminar los pimentones, la cebolla y reservar. Luego asaremos en el horno los tomates condimentados con sal, pimienta y aceite de oliva, para posteriormente enfriar y reservar.

Para armar esta pizza pintaremos nuestra masa con abundante salsa de tomate en forma circular. Sobre la salsa agregaremos nuestro queso mantecoso previamente rallado y seguido esto, integremos la cebolla laminada de forma fina, las hojas de orégano fresco, los pimientos laminados y el queso bocconcini. Hornear por 12 minutos, aproximadamente, y sacar del horno. Luego agregar los slice de salmón, seguido de las hojas de rúcula, pimienta recién molida y aceite de oliva por las orillas de la pizza. Porcionar y servir.

MASA DE PIZZA

Mezcláremos nuestros ingredientes secos hasta lograr que la levadura se disuelva y agregaremos el agua tibia en tres partes, luego la oliva y amasaremos hasta conseguir una masa suave y brillante. La dejaremos reposar en el refrigerador unos 45 minutos. Transcurrido el tiempo dividiremos nuestra masa en dos y seguiremos amasando cada ovillo. Luego, dejaremos los ovillos guardados en frío aceitados, alusados y separados uno del otro. Personalmente dejo reposar mis masas desde 12 a 24 horas.

Una vez pasado este tiempo, estiraremos La masa con las manos hasta formar un disco prolijo con sus orillas más gruesas para sostener la salsa al momento de rellenar. En el mercado hay moldes los cuales nos pueden ayudar a lograr un excelente resultado con nuestra masa. Levaremos la masa al horno para prehornear por 8 Minutos a 190°.

Smoked Salmon Pizza, artesanal mantcoso cheese and bocconcini

4 PEOPLE



INGREDIENTS



400 gr. Australis Smoked Salmon
2 u. Pizza dough
400 ml. Tomato sauce
400 gr. Mantecoso cheese
1 u. Red onion
1 u. Red pepper
1 u. Green pepper
1 u. Yellow pepper
100 gr. Arugula
150 gr. Bocconcini cheese
100 ml. Olive oil
150 gr. Cherry tomatoes
Fresh oregano to taste
Salt to taste

PIZZA DOUGH

500 gr. Plain flour
10 gr. Fresh yeast
280 ml. Warm water
10 gr. Salt
5 gr. Sugar
50 ml. Olive oil

PREPARATION



Preheat the oven to 220°. Slice peppers, onion and set aside. Then roast the tomatoes in the oven seasoned with salt, pepper and olive oil, then cool and set aside.

To make the pizza, spare the dough with abundant tomato sauce in a circular shape. Sprinkle the previously grated mantecoso cheese on top of the sauce and then add the finely sliced onion, fresh oregano leaves, sliced peppers and bocconcini cheese. Bake for about 12 minutes, and remove from the oven. Then add the salmon slices, followed by the arugula leaves, freshly ground pepper and olive oil around the edges of the pizza. Cut and serve.

PIZZA DOUGH

Mix the dry ingredients until the yeast dissolves, mix in the warm water in three stages, then add the olive oil and knead into a smooth and shiny dough. Leave in the refrigerator for about 45 minutes. When ready divide the dough into two and continue kneading each ball. Cold store the oiled, balls of dough separately wrapped in aluminum foil. Personally I let my dough repose from 12 to 24 hours.

When ready, using your hands, stretch the dough until it forms a nice flat disk with thick edges to hold the sauce in. There are molds on the market to help achieve an excellent result with this. Pre-bake in the oven for 8 minutes at 190°.



Salmón Australis a la plancha y pasta en crema de berros

4 PERSONAS



INGREDIENTES



1200 gr. Salmón Australis
400 gr. Pasta penne
600 ml. Crema
500 gr. Berros
80 gr. Queso pecorino
80 ml. Aceite de oliva
Pimienta verde a gusto
Sal a gusto

PREPARACIÓN



Reducir la crema a temperatura baja por 30 minutos aproximadamente. Una vez alcanzada la reducción, agregar los berros, limpios de raíces y de tallos gruesos. Procesar en la juguera con la precaución de mantener el color verde y refrigerar.

En una olla, con agua hirviendo, aceite de oliva y sal, cocinar la pasta por 12 minutos, luego filtrar y reservar.

En una sartén caliente dar cocción a nuestro salmón previamente condimentada con sal y pimienta verde durante 6 minutos por lado. En los últimos 4 minutos de cocción del pescado, calentar nuestra salsa. Luego agregaremos la pasta la pasta y rallaremos el queso encima, revolviendo sutilmente para integrar. Montaremos nuestra pasta en un plato hondo y sobre esta, nuestro salmón.

Grilled Australis Salmon with pasta in a watercress cream

4 PEOPLE



INGREDIENTS



1200 gr. Australis Salmon
400 gr. Penne pasta
600 ml. Cream
500 gr. Watercress
80 gr. Pecorino cheese
80 ml. Olive oil
Green pepper to taste
Salt to taste

PREPARATION



Reduce the cream at a low temperature for approximately 30 minutes. Once reduced, add the watercress, with roots and thick stems removed. Process in the liquidizer making sure to keep the color green and refrigerate.

In a pot of boiling water add the olive oil and salt and cook the pasta for 12 minutes, then strain and set aside.

In a hot pan, cook the salmon, previously seasoned with salt and green pepper for 6 minutes each side. In the last 4 minutes of cooking the fish, heat the sauce. Then add the pasta and grate the cheese on top, stirring in gently. Serve the pasta in a deep plate with the salmon on top.



Papillote de Salmón Australis

4 PERSONAS



INGREDIENTES



1500 gr. Filete de Salmón Australis
100 gr. Mantequilla
2 u. Pimentón amarillo
1 u. Pimentón rojo
2 u. Puerro
2 u. Ajo chilote
2 u. Cebolla morada
2 u. Cebolla blanca
2 u. Zapallo italiano
100 ml. Aceite de oliva
50 gr. Tomillo
Sal a gusto
Pimienta a gusto

PREPARACIÓN



Cortar las verduras de manera irregular y condimentar con sal, pimienta, aceite de oliva y tomillo. Aluzar procurando que los vegetales queden extendidos y hornear durante 12 minutos a 180°, logrando que las verduras queden medianamente cocidas.

Abriremos el papillote y sobre nuestras verduras precocidas pondremos nuestro salmón crudo, previamente condimentado con sal, pimienta y trozos de mantequilla. Volveremos a aluzar y hornear por otros 12 minutos.

Importante, si deseas el Salmón más cocido, dar un par de minutos extra en el horno.

Papillote of Australis Salmon

4 PEOPLE



INGREDIENTS



1500 gr. Australis Atlantic Salmon Fillet
100 gr. Butter
2 u. Yellow pepper
1 u. Red pepper
2 u. Leek
2 u. Chilote garlic
2 u. Red onion
2 u. White onion
2 u. Zucchini
100 ml. Olive oil
50 gr. Thyme
Salt to taste
Pepper to taste

PREPARATION



Cut the vegetables irregularly and season with salt, pepper, olive oil and thyme. Wrap in aluminum foil ensuring that the vegetables are spread out and bake for 12 minutes at 180°, making sure the vegetables are only half cooked.

Open the papillote and put the raw salmon, previously seasoned with salt, pepper and pieces of butter, on top of our precooked vegetables. Close the foil and bake for a further 12 minutes.

Important, if you like the Salmon cooked a little more, give an extra couple of minutes in the oven.



Salmón Australis a la parrilla

4 PERSONAS



INGREDIENTES



- 1 u. Salmón Australis entero y fresco
Sal a gusto
Pimienta a gusto
Aceite de oliva a gusto

PREPARACIÓN



Para esta preparación, necesitamos fuego de buena leña la cual entregará un leve sabor a ahumado a nuestro pescado. Desescamaremos nuestro salmón, con la ayuda de un cuchillo ejerciendo fuerza sutil en sentido contrario de las escamas. Una vez listo este proceso, lavaremos y secaremos nuestro pescado.

Luego parrillaremos el salmón durante 30 minutos por lado, condimentando con sal y pimienta. Una vez listo agregar aceite de oliva y pimienta directamente del molino, a gusto, sobre la parte de piel crocante.

Grilled Australis Salmon

4 PEOPLE



INGREDIENTS



- 1 u. Fresh whole Australis Salmon
Salt to taste
Pepper to taste
Olive oil to taste

PREPARATION



For this preparation, use good quality wood for the fire which will give the fish a mild smoky taste. Scale the salmon, with the help of a knife scraping in the opposite direction of the scales. Once ready, wash and dry the fish.

Then grill the salmon for 30 minutes each side, seasoning with salt and pepper. Once ready add olive oil and grind pepper to taste, directly on the crispy skin.





















Trucha Arcoíris Stealhead trout

Un pez robusto, de carne con intenso color anaranjado y textura única. De color gris con franja verde, roja o azul en medio de su cuerpo, el cual está cubierto de escamas delgadas plateadas que con el agua y el sol dan origen a su nombre "Arcoíris".

Un profundo sabor y gran contenido de grasa son el reflejo de condiciones excepcionales para el óptimo cultivo de esta especie, donde las ancestrales y frías aguas de la Patagonia chilena, nos sorprenden con parajes únicos y un equilibrio perfecto entre tradiciones, tecnología y preservación.

A robust fish with intense orange color flesh and unique texture. Gray in color with a green, red and blue stripe along the middle of its body, which is covered with thin silver scales that with the water and the sun give rise to its name.

A deep flavor and high fat content are the reflection of exceptional conditions for the optimal cultivation of this species, where the ancestral and cold waters of the Chilean Patagonia surprises us with unique landscapes and we find the perfect balance between traditions, technology and preservation.

Trucha Ahumada Australis, sopaipillas sureñas y pebre de quinoa al merquén ahumado

4 PERSONAS



INGREDIENTES



500 gr.	Slice Trucha Ahumada Australis
400 gr.	Harina
10 gr.	Levadura
200 ml.	Agua tibia
100 gr.	Manteca derretida
50 gr.	Quinoa de tres colores
1 gr.	Merquén ahumado a gusto
40gr.	Cilantro
1 u.	Cebolla pequeña
1 u.	Tomate grande
1 u.	Ajo
1500 ml.	20 cc para condimentar el pebre, el resto para freír
1 u.	Cucharada de vinagre
	Sal a gusto
	Comino a gusto
	Pimienta a gusto

PREPARACIÓN



TRUCHA:
Debemos descongelar nuestra trucha el día anterior y luego reservar.

SOPAIPILLA SUREÑA:
Para nuestra sopaipilla formaremos un volcán con harina, agregaremos levadura, manteca derretida, sal y agua tibia poco a poco hasta formar una masa suave y blanda. Una vez lista, la dejaremos reposar en un paño de tela de 15 a 20 minutos. Ya pasado el tiempo, tomaremos la masa y formaremos bolitas según el porte que queramos de nuestra sopaipilla. Con las manos comenzaremos a darle forma y con un uslero le daremos el grosor. Se recomienda no dejarlas muy gruesas. Se deben freír en aceite hasta que estén doradas y posteriormente reservar.

PEBRE DE QUINUA:
Partiremos lavando la quinoa y luego debemos cocinarla en agua hirviendo por 9 minutos. Luego se debe filtrar y reservar. Con nuestras verduras previamente lavadas, cortaremos cubos pequeños y prolijos de cebolla y tomate. El cilantro y el ajo lo cortaremos lo más fino posible.

Una vez todo listo, mezclaremos en un recipiente el tomate, la cebolla, el ajo, el cilantro, la quinoa y condimentaremos con sal, aceite, un poco de vinagre, comino, pimienta y merquén ahumado.

Australis Smoked Trout, southern sopaipillas and quinoa pebre with smoked merquén

4 PEOPLE



INGREDIENTS



500 gr.	Sliced Smoked Australis Trout
400 gr.	Flour
10 gr.	Yeast
200 ml.	Warm water
100 gr.	Melted butter
50 gr.	Three color quinoa
1 gr.	Smoked merquén to taste
40gr.	Coriander
1 u.	A small onion
1 u.	A large tomato
1 u.	Garlic
1500 ml.	Olive oil to season the pebre, the rest to fry
1 u.	A tablespoon of vinegar
	Salt to taste
	Cumin to taste
	Pepper to taste

PREPARATION



TROUT:
We must defrost our trout a day in advance and then set aside.

SOUTHERN SOPAIPILLAS:
For the sopaipillas, form a volcano with the flour, mix in the yeast, melted butter, salt and warm water little by little until it forms a smooth soft dough. Once ready, let it repose for 15 to 20 minutes. When ready take out the dough and form balls according to the size of sopaipillas wanted. Shape with hands and flatten with a rolling pin. It is not recommended to make them very thick. They should be fried in oil until golden brown and then set aside.

QUINOA PEBRE:
Wash and boil the quinoa for 9 minutes. Then strain and set aside. With our previously washed vegetables, cut the onion and tomato into small neat cubes. Finely chop the coriander and garlic.

Once everything is ready, mix the onion, tomato, garlic, coriander and quinoa in a bowl and season with salt, oil, a little vinegar, cumin, pepper and smoked merquén.



Bocados de Trucha Australis a las hierbas, crema fría de palta y chips de topinambour

4 PERSONAS



INGREDIENTES



600 gr. BackLoin de Trucha Australis
 200 gr. Cilantro
 200 gr. Perejil
 200 gr. Ciboulette
 100 gr. Tomillo
 40 gr. Romero
 300 ml. Aceite de oliva
 1000 gr. Palta
 200 gr. Cebolla blanca
 200 ml. Crema
 200 ml. Caldo de verduras
 50 gr. Jengibre
 1 u. Ajo
 500 ml. Aceite de oliva
 200 gr. Topinambour

PREPARACIÓN



Lavar la papa topinambour, laminar y freír en el aceite de maravilla a 180°, logrando crocancia y un dorado uniforme. Reservar.

Para nuestro bocado de trucha marinaremos el loin con oliva, sal, pimienta y reservaremos. Seguido cortaremos las hierbas de manera fina y del mismo tamaño, luego las mezclaremos. Cubriremos nuestro loin marinado con las hierbas y luego sellaremos la preparación con la ayuda de una sartén caliente. Debe ser un sellado muy fuerte por muy poco tiempo -un minuto, aproximadamente, por lado-, por ambas caras de nuestro filete para lograr que las hierbas se adhieran al él. Dejar enfriar y una vez que se encuentre frío, darle forma de cilindro con papel alusa y reservar en el congelador.

En una olla sudar el sofrito de cebolla, ajo y jengibre. Luego agregar la crema y reducir. Pelar nuestras patas y moler con la ayuda de un tenedor.

En una juguera moler el sofrito, agregar una parte del caldo y el puré de palta. Luego rectificar sabor, filtrar y reservar. Para el montaje de esta preparación, la sopa puede ser fría o caliente. En un plato hondo montaremos la sopa, luego las frituras de papa y sobre esta los bocados de trucha.

Australis Trout bites with herbs, cold avocado cream and topinambour chips

4 PEOPLE



INGREDIENTS



600 gr. Australis Trout BackLoin
 200 gr. Coriander
 200 gr. Parsley
 200 gr. Chives
 100 gr. Thyme
 40 gr. Rosemary
 300 ml. Olive oil
 1000 gr. Avocado
 200 gr. White onion
 200 ml. Cream
 200 ml. Vegetable broth
 50 gr. Ginger
 1 u. Garlic
 500 ml. Olive oil
 200 gr. Sunchoke

PREPARATION



Wash the sunchoke potatoes, slice and fry in sunflower oil at 180° until crispy and uniform golden brown. Set aside.

For the trout bites marinate the backloin with olive oil, salt, pepper and set aside. Thinly cut the herbs to the same size and then mix. Cover our marinated backloin with the herbs and then seal in a hot frying pan. It must be sealed at a very hot temperature for a very short time - approximately a minute each side to make the herbs adhere to it. Let cool and once cold, roll into a cylinder shape with aluminum foil and set aside in the freezer.

In a pot, sauté the fried onion, garlic and ginger. Then add the cream and reduce. Peel the avocados and mash with a fork.

In a liquidizer blend the sofrito, add a part of the broth and the mashed avocado. Then taste, strain and set aside. The soup can be served hot or cold. Pour the soup into a deep plate, add the fried sunchoke potatoes and then the trout bites on top.





Trucha Ahumada Australis, tostadas de pan bagel y queso crema especiado al limón

4 PERSONAS



INGREDIENTES



400 gr. Slice Trucha Ahumada Australis con pimienta
 100 ml. Aceite de oliva
 5 gr. Sal
 200 gr. Mantequilla
 1 gr. Semilla de hinojo
 1 gr. Semilla de cilantro
 4 u. Pan bagel
 10 gr. Eneldo fresco
 250 gr. Queso crema
 2 u. Lima
 200 ml. Crema batida

PREPARACIÓN



El primer paso es ablandar el queso crema y mezclar con la crema. Condimentar con las semillas molidas de hinojo, cilantro, sal, oliva, jugo, ceste de lima y reservar. Cortar el pan bagel a la mitad y tostar. Una vez logrado el color y la textura deseada, enmantequillar y agregar el queso crema -que fue condimentado previamente-, sobre esto disponer la trucha en forma decorativa.

Para el montaje de este sándwich, disponer las mitades del pan, sin tapar; parte del ceste de lima, las hojas de hinojo y acompañarla con una ensalada de hojas frescas.

Australis Smoked Trout, toasted bagel with spiced lemon cream cheese

4 PEOPLE



INGREDIENTS



400 gr. Australis Peppered Smoked Trout Slices
 100 ml. Olive oil
 5 gr. Salt
 200 gr. Butter
 1 gr. Fennel seed
 1 gr. Coriander seed
 4 u. Bagel bread
 10 gr. Fresh dill
 250 gr. Cream cheese
 2 u. Lime
 200 ml. Whipped cream

PREPARATION



First soften the cream cheese and mix with the cream. Season with the ground fennel and coriander seeds, salt, olive oil, lime juice and zest and set aside. Cut the bagel bread in half and toast. Once you have the desired color and texture, butter and add the previously seasoned cream cheese, decoratively arrange the trout on top.

Serve the sandwich open, sprinkle over a little lime zest and fennel leaves and accompany with a fresh leaf salad.



Ensalada de hojas frescas, Trucha Australis en slice ahumado en frío, queso parmesano en vinagreta de ajo negro al merquén ahumado

4 PERSONAS



INGREDIENTES



200 gr. Slice Trucha Australis ahumado en frío
125 gr. Rúcula fresca
125 gr. Acelgas baby
50 gr. Queso parmesano
1 u. Cebolla morada
100 gr. Tomate cherry
100 ml. Aceite de oliva
50 ml. Aceto balsámico
10 gr. Ajo negro en pasta
10 gr. Merquén ahumado
Pimienta a gusto
Sal a gusto

PREPARACIÓN



Para la vinagreta, con la ayuda de una minipimer revolver el vinagre, el aceite de oliva, el ajo negro y condimentar a gusto con sal, pimienta y merquén. Disponer de la mitad de los tomates cherrys y cortarlos en mitades y reservar junto a los enteros. Limpiar las hojas de tallos gruesos, lavar y reservar.

En un recipiente mezclar la rúcula, las acelgas, los tomates más la mitad del queso parmesano rallado y los aros de cebolla. Aderezar nuestra ensalada con la vinagreta y mezclar suavemente.

Para el montaje dispondremos las hojas condimentadas en un bowl y decoraremos con láminas de trucha ahumada, aros de cebolla y queso parmesano en la parte superior.

Fresh leaf salad, Australis Cold Sliced Smoked Trout, Parmesan cheese in black garlic vinaigrette with smoked merquén

4 PEOPLE



INGREDIENTS



200 gr. Australis Cold Sliced Smoked Trout
125 gr. Fresh arugula
125 gr. Baby chard
50 gr. Parmesan cheese
1 u. Red onion
100 gr. Cherry tomatoes
100 ml. Olive oil
50 ml. Balsamic vinegar
10 gr. Black garlic pasta
10 gr. Smoked merquén
Pepper to taste
Salt to taste

PREPARATION



For the vinaigrette, with the help of an electric hand whisk, stir the vinegar, olive oil, black garlic and season with salt, pepper and merquén. Cut half the cherry tomatoes in half and set aside with the whole ones. Clean the leaves of thick stems, wash and set aside.

In a bowl mix the arugula, chard, tomatoes plus half the grated parmesan cheese and onion rings. Season the salad with the vinaigrette and stir gently.

To serve arrange the seasoned leaves in a bowl and decorate with slices of smoked trout, onion rings and sprinkle the rest of the parmesan cheese on top.



Sashimi de Trucha Australis

4 PERSONAS



INGREDIENTES



1200 gr. Trucha Australis
5 gr. Wasabi hecho pasta
5 gr. Sésamo negro
5 gr. Sésamo blanco tostado
50 ml. Soya
10 gr. Gari (Jenjibre encurtido)

PREPARACIÓN



Para esta preparación es fundamental la calidad y frescura de la trucha, un cuchillo de buen filo y tener un buen pulso. Como primer paso, sacaremos las espinas de nuestro filete, luego retiraremos la piel y finalmente lo separaremos en dos partes a lo largo: desde la cabeza a la cola.

Posteriormente debemos enfriar, lo cual ayudará a mantener una textura óptima para nuestros bocados.

Al cabo de un par de minutos, cortaremos nuestros filetes en sentido contrario a las vetas de la grasa, aproximadamente de 3 a 4 milímetros de grosor y montaremos de forma decorativa. Idealmente formando una flor en el plato. Acompañaremos de soya, sésamo, gari y pasta de wasabi para untar.

Australis Trout sashimi

4 PEOPLE



INGREDIENTS



1200 gr. Australis Trout
5 gr. Wasabi
5 gr. Black sesame
5 gr. Toasted white sesame
50 ml. Soy sauce
10 gr. Gari (pickled ginger)

PREPARATION



For this preparation, the quality and freshness of the trout, a good-edged knife and having a steady hand are essential. The first step is to remove the spines from our fillet, then remove the skin and finally separate it into two long pieces from the head to the tail.

Then the fish must be chilled, which will help maintain an optimal texture for the sashimi.

After a couple of minutes cut the fillets in the opposite direction to the streaks of the fat, approximately 3 to 4 millimeters thick and place decoratively, ideally in the form of a flower, on the plate. Accompany with the soy sauce, sesame, gari and wasabi.



Trucha Australis al vapor, mote y mandarinas

4 PERSONAS



INGREDIENTES



800 gr. Trucha Australis
500 gr. Mandarinas
100 gr. Ceste y jugo de Lima
10 gr. Ralladura de jengibre
1 gr. Ralladura de cúrcuma
20 ml. Aceite de sésamo
5 gr. Hojas de tomillo
15 gr. Perejil cortado finamente
40 gr. Azúcar
70 gr. Mantequilla
5 gr. Sal
5 gr. Pimienta
1 u. Cebolla
1 u. Ají pico de mono
1 u. Ajo Negro
1 u. Laurel
250 gr. Mote
20 gr. Ciboullete cortado en bastones de 2 cm.
10 gr. Brotes de arvejas
100 ml. Vino blanco
1500 ml. Agua

PREPARACIÓN



Marinar nuestros filetes de trucha con ralladura de lima, mandarina, jengibre, cúrcuma, tomillo, ajo, perejil y aceite de sésamo. Luego refrigerar, mientras hervimos el jugo de mandarina y el azúcar para reducir el volumen a la mitad. Emulsionar con la mantequilla, enfriar y reservar.

Para nuestro mote, en una sartén con aceite de oliva sudar la cebolla, el ají, la hoja de laurel y el ajo negro. Agregar el mote, luego el vino blanco y dejar evaporar 2 minutos. A continuación, agregar el agua y dar cocción por 10 minutos más, hasta que el grano esté al dente. Enfriar y reservar. Este paso es de suma importancia ya que se debe cortar la cocción del mote para evitar que este se reviente y quede pastoso.

Para terminar nuestro plato, cocinaremos nuestro salmón en la vaporera por 8 minutos y calentaremos el mote con la mantequilla, el perejil y el tomillo. Una vez listo, montaremos el mote en el plato, sobre este el salmón, salsearemos con la reducción de mandarinas y decoraremos con los brotes y gajos de mandarinas pelados a vivo.

Steamed Australis Trout with mote and tangerine

4 PEOPLE



INGREDIENTS



800 gr. Australis Trout
500 gr. Tangerine
100 gr. Lime juice and zest
10 gr. Grated ginger
1 gr. Grated turmeric
20 ml. Sesame oil
5 gr. Thyme leaves
15 gr. Finely cut parsley
40 gr. Sugar
70 gr. Butter
5 gr. Salt
5 gr. Pepper
1 u. Onion
1 u. Pico de mono chili pepper
1 u. Black garlic
1 u. Laurel
250 gr. Mote (hulled wheat)
20 gr. Chives cut into 2 cm sticks
10 gr. Pea sprouts
100 ml. White wine
1500 ml. Water

PREPARATION



Marinate the trout fillets with the lime zest, tangerine, ginger, turmeric, thyme, garlic, parsley and sesame oil and refrigerate. Meanwhile boil the tangerine juice and sugar and reduce its volume by half. Emulsify with butter, cool and set aside.

For the mote, in a frying pan with olive oil, sauté the onion, chili, bay leaf and black garlic. Add the mote, then the white wine and simmer for 2 minutes. Then add the water and cook for a further 10 minutes until is al dente. Cool and set aside. This step is very important as we need to prevent overcooking and the wheat bursting and becoming pasty.

To finish the dish, steam the salmon for 8 minutes and heat up the mote with butter, parsley and thyme. Once ready, place the mote on the plate and the salmon on top, add the tangerine reduction and decorate with the pea sprouts and wedges of freshly peeled tangerine.



Trucha Australis con verduras asadas

4 PERSONAS



INGREDIENTES



1000 gr. Trucha Australis
1 u. Ajo
2 u. Cebollín
1 u. Cebolla morada
1 u. Pimentón rojo
1 u. Pimentón verde
3 u. Zucchini
2 u. Camote
100 ml. Aceite de oliva
Sal a gusto
Pimienta a gusto

PREPARACIÓN



Lavaremos nuestros vegetales, los cortaremos de forma irregular y condimentaremos con sal, pimienta y aceite de oliva. Los hornearamos durante 18 minutos a 180°.

Una vez pasado este tiempo, nuestros vegetales deberían estar asados. Sobre ellos disponer nuestras porciones de salmón condimentadas, las cuales hornearamos durante 15 minutos a 160°. Nuestros vegetales recibirán el jugo de nuestras porciones de trucha lo cual ayudará a potenciar su sabor e hidratación.

Australis Trout with roasted vegetables

4 PEOPLE



INGREDIENTS



1000 gr. Australis trout
1 u. Garlic
2 u. Chives
1 u. Red onion
1 u. Red pepper
1 u. Green pepper
3 u. Zucchini
2 u. Sweet potato
100 ml. Olive oil
Salt to taste
Pepper to taste

PREPARATION



Wash the vegetables, cut them irregularly and season with salt, pepper and olive oil, then bake them for 18 minutes at 180°.

Arrange portions of seasoned salmon on the now roasted vegetables and bake for 15 minutes at 160°. The trout juice will enhance the flavor and hydration of the vegetables.



Harami de Trucha Australis a la parrilla

4 PERSONAS



PREPARACIÓN



Este corte sorprende por sí solo. En lo personal no encontraba sabor óptimo a la ventresca o belly de la trucha. Harami me cautivó, por su sutileza y elegancia. Su grasa en cantidad aporta humedad interior, crocancia y sabor. Siendo finalmente de todo mi gusto y una gran sorpresa.

Harami proviene de una expresión japonesa "pedacito de cielo" la cual define exactamente este corte, tocar el cielo, pero de un mordisco.

Como consejo, este corte es óptimo para la parrilla, especialmente a fuego medio durante unos 8 minutos por el lado de la piel y luego dorar por el lado de la carne. Retirar las espinas y comer.

Jamás salar ya que Harami esta inyectado con salmuera.

Barbecued Australis Trout Harami

4 PEOPLE



PREPARATION



This cut surprises by itself. Personally, I could not find an optimal taste for trout belly, however Harami captivated me due to its subtlety and elegance. Its fat in quantity provides internal moisture, crunch and taste.

Harami comes from a Japanese expression "little piece of heaven" which perfectly defines this cut, touching heaven, but just a little bite.

As a tip, this cut is optimal for the grill, especially over medium heat for about 8 minutes on the skin side and then brown the flesh side. Remove the bones and eat.

Never salt since Harami is injected with brine.



Cancato de Trucha Australis

4 PERSONAS



INGREDIENTES



1 u. Trucha Australis entera y fresca
100 gr. Acelga orgánica
1 u. Cebolla morada
300 gr. Queso artesanal
200 gr. Longaniza especiada
350 gr. Tomate
Orégano fresco a gusto
Sal a gusto
Pimienta negra a gusto

PREPARACIÓN



Desescamar la trucha con la ayuda de un cuchillo, ejerciendo fuerza en contra de las escamas, de forma sutil. Lavar y secar nuestro pescado, para luego condimentar con sal y pimienta la panza de la trucha.

Para el relleno laminaremos finamente la cebolla, el tomate y la longaniza; sacaremos los tallos de las acelgas y el queso previamente laminado. Rellenaremos nuestra trucha, partiendo por las hojas de acelgas, seguido de las láminas de tomate, las cebollas y salpimentaremos luego las láminas de queso y finalmente la longaniza.

Para cocinar nuestro pescado tenemos 2 opciones. Podemos hornear a 200° por 35 minutos aproximadamente o, la opción que yo prefiero: cocinar al fuego y el calor de la leña en una parrilla.

Australis Trout Cancato

4 PEOPLE



INGREDIENTS



1 u. Fresh whole Australis Trout
100 gr. Organic chard
1 u. Red onion
300 gr. Sliced artisanal cheese
200 gr. Spiced sausage
350 gr. Tomato
Fresh oregano to taste
Salt to taste
Black pepper to taste

PREPARATION



Scale the trout with the help of a knife, scraping lightly against the scales. Wash and dry the fish, then season the belly with salt and pepper.

For the filling finely slice the onion, tomato and sausage and remove the stems from the chard. Fill the trout, starting with the chard leaves, followed by the tomato slices and the onions, season, then add the cheese slices and finally the sausage.

There are 2 options to cook the fish, first bake at 200° for approximately 35 minutes or, the option I prefer: cook over the fire and heat of wood on a grill.

















Ceviche de salmão Australis, vegetais orgânicos e leite de tigre com morango

	
<p>SERVE 4 PESSOAS</p>	
INGREDIENTES	
<p>700 gr. Salmão Atlântico Australis</p> <p>200 gr. Navajuelas</p> <p>80 gr. Murta do Chile</p> <p>80 gr. Chalota</p> <p>80 gr. Cebolinha</p> <p>20 gr. Pimenta</p> <p>100 gr. Pinhão</p> <p>40 gr. Coentro</p> <p>40 gr. Vinagrillo</p> <p>Leite de tigre</p> <p>360 ml. Leite evaporado</p> <p>10 gr. Sal</p> <p>50 gr. Morango</p> <p>10 gr. Alho</p> <p>20 gr. Gengibre</p> <p>20 gr. Rocoto</p> <p>300 gr. Limão sutil para suco</p> <p>40 gr. Coentro</p> <p>20 gr. Abacate</p> <p>40 ml. Vinho branco</p> <p>40 ml. Pisco</p> <p>100 ml. Caldo de locos</p> <p>50 ml. Azeite</p>	
MODO DE PREPARO	

MODO DE PREPARO
CEVICHE
Corte o salmão e as navajuelas em parmentier, removendo os intestinos. Corte a chalota e a cebolinha em rodelas; o coentro, o vinagrillo e a pimenta em chiffonnade, sem repassar para evitar a oxidação. Reserve em mise en place. Cozinhe os pinhões por 1 hora e meia, descasque, corte em 3 partes e reserve.

LEITE DE TIGRE

Em um liquidificador, misture o leite evaporado, alho, gengibre, rocoto, sumo de limão, coentro, pisco, vinho branco, azeite e caldo de locos (caldo de congro como alternativa), até obter uma emulsão lisa. Separe em dois recipientes, uma para misturar um com morango e triturar novamente, e a outra com coentro até obter uma cor verde intensa.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

Misture as proteínas, os legumes e o leite de tigre de morango; em seguida, retifique o sabor. Para montar o ceviche, usaremos 2 moldes de aço, colocando o ceviche entre eles. Forme um espelho com o leite de tigre coentro e do lado de fora, o ceviche entre os moldes, seguido pelo biscoito de cochayuyo no topo e acrescentar brotos, microgreen e flores comestíveis.

Creme de Salmão Defumado Australis e batata chilota

	
<p>SERVE 4 PESSOAS</p>	
INGREDIENTES	
<p>500 gr. Salmão defumado Australis</p> <p>150 gr. Manteiga</p> <p>2 u. Alhos-porós</p> <p>200 gr. Cenoura</p> <p>50 gr. Alho</p> <p>1 u. Folha de louro</p> <p>4 gr. Pimenta-do-reino</p> <p>1 u. Cebola</p> <p>300 gr. Batatas nativas</p> <p>500 ml. Creme de leite</p> <p>200 ml. Água</p>	
MODO DE PREPARO	

Em uma panela aqueça a manteiga, adicione o alho-poró, cebola, louro, cenoura, dente de alho e alguns grãos de pimenta. Caramelize os vegetais por alguns minutos. Em seguida, adicione 400 gramas de Salmão Defumado. Reserve os restantes 100 gramas para decorar a sopa. Adicione a água, o creme de leite e deixe ferver. Retifique o sabor e, uma vez pronto, adicionar as batatas descascadas e cortadas irregularmente, pois sua função será engrossar e, uma vez pronta, processar com a ajuda de um mixer.

Pessoalmente, gosto de sopas muito suaves e sedosas, motivo pelo qual filtro as sopas em cada preparação.

Para a montagem, recomendo utilizar um prato côncavo ou fundo. Vamos encher 3/4 com o nosso creme e, por cima, enfeitar com fatias do nosso Salmão Defumado.

Salmão Australis Defumado com guarnição fria de lentilha

	
<p>SERVE 4 PESSOAS</p>	
INGREDIENTES	
<p>600 gr. Salmão Atlântico defumado Australis</p> <p>400 gr. Lentilhas de 6mm</p> <p>200 gr. Manteiga</p> <p>20 gr. Tomilho</p> <p>1 u. Alho</p> <p>1 u. Cebola</p> <p>1 u. Pimentão vermelho</p> <p>1 u. 1 Pimentão verde</p> <p>1 u. 1 Pimentão amarelo</p> <p>1 u. 1 Pepino</p> <p>100 gr. Lima</p> <p>100 gr. Coentro</p> <p>100 gr. Salsa</p> <p>200 ml. logurte grego</p> <p>50 gr. Mostarda à antiga</p> <p>200 ml. Azeite de oliva</p> <p>Pimenta a gosto</p>	
MODO DE PREPARO	

Cozinhe as lentilhas em abundante água infusionada, com azeite de oliva extra virgem, um raminho de tomilho, um dente de alho e sal. Depois de ficar al dente filtrar e reservar.

Cortar a cebola, pimentão, tomilho e alho em pedaços muito pequenos. Paralelamente, em uma panela quente, teremos a manteiga, até que ela solte espuma e. Acrescentar os legumes previamente cortados, começando com a cebola. Depois de cozidos, adicionar os outros vegetais, formando um refogado saboroso e macio.

Para preparar nosso prato, misture o refogado frio com as lentilhas, o iogurte grego e uma colher de mostarda à antiga. Mexa e, finalmente, adicione a salsa, o coentro e o pepino previamente cortados em brunoise (corte aplicado aos legumes de 5x5mm).

Vamos dividir o Salmão em cubos grandes e aquecê-lo no forno. Para a montagem do nosso prato, colocaremos a guarnição de lentilhas no centro e depois os cubos de salmão, decorando com algumas folhas comestíveis.

Torta de Salmão Australis

	
<p>SERVE 4 PESSOAS</p>	
INGREDIENTES	
<p>500 gr. Salmão Australis</p> <p>1000 gr. Batatas descascadas</p> <p>50 gr. Alho</p> <p>20 gr. Tomilho</p> <p>100 gr. Manteiga</p> <p>50 gr. Sal</p> <p>2 u. Ovos cozidos cortados em quartos</p> <p>200 gr. Espinafre lavado, cortado em julienne</p> <p>200 gr. Cenoura cortada em brunoise</p> <p>200 gr. Cebola cortada em brunoise</p> <p>100 ml. Azeite de oliva</p> <p>480 ml. Leite evaporado</p> <p>150 gr. Queijo parmesão</p> <p>1 u. Limão</p> <p>1 u. Colher de sopa de mostarda Dijon</p> <p>50 gr. Salsa</p>	
MODO DE PREPARO	

Cozinhe as batatas em água com manteiga, tomilho, alho e sal. Depois de cozido, triture até fazer um purê. Se necessário, misture com um pouco do caldo e reserve.

Refogue a cebola e a cenoura no azeite, até ficarem macias. Em seguida, adicione o creme e leve para ferver, até formar um molho. Adicione o parmesão, suco de limão, mostarda e salsa. Em uma assadeira, distribua o salmão cortado em cubos regulares, ao lado do espinafre e do ovo. Cubra com o molho e adicione o purê de batatas. Asse em fogo alto, por 10 minutos, para gratinar o topo da nossa preparação.

Sirva diretamente.

Croquete de Salmão Australis, salada de funcho e agrião

	
<p>SERVE 4 PESSOAS</p>	
INGREDIENTES	
<p>400 gr. Salmão Australis curado</p> <p>1000 gr. Batatas</p> <p>100 gr. Manteiga</p> <p>100 gr. Queijo feta</p> <p>50 gr. Sal</p> <p>1 gr. Pimenta-do-reino</p> <p>100 ml. Raspas e suco de limão</p> <p>40 gr. Cebolinha finamente cortada</p> <p>40 gr. Salsa finamente cortada</p> <p>40 gr. Ciboulette finamente cortada</p> <p>10 gr. Sementes de funcho torradas e moídas</p> <p>200 gr. Bulbos de funcho lavados e cortados em rodelas</p> <p>100 gr. Agrião</p> <p>200 ml. Azeite de oliva para selar o croquete e temperar a salada</p>	
MODO DE PREPARO	

Cozinhe as batatas. Depois de removê-las e ainda quentes, adicione a manteiga, o queijo feta, o sal e a pimenta. Misturar maneira bem rústica, junte o salmão, o suco e as raspas de limão, à cebolinha, salsa, ciboulette e sementes de funcho previamente torradas e moidas.

Misture os produtos de maneira delicada, retifique o sabor e, uma vez pronto, forme 8 bolas que devem ser esmagadas de maneira sutil. Leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos e, em seguida, em uma frigideira pré-aquecida com azeite de oliva, dourar nos dois lados até obter uma cor uniforme. Levar ao forno e assar durante 8 minutos a 180 °, aproximadamente.

Para a nossa guarnição, prepararemos uma salada cortando o bulbo de funcho em rodelas bem finas e temperar com azeite, sal, pimenta, raspas e suco de limão. Reserve.

Pizza de Salmão Defumado Australis, queijo mantecoso artesanal e Bocconcini

	
<p>SERVE 4 PESSOAS</p>	
INGREDIENTES	
<p>400 gr. Salmão Australis Defumado</p> <p>2 u. Massa de pizza</p> <p>400 ml. Molho de tomate</p> <p>400 gr. Queijo mantecoso</p> <p>1 u. Cebola roxa</p> <p>1 u. Pimentão vermelho</p> <p>1 u. Pimentão verde</p> <p>1 u. 1 Pimentão amarelo</p> <p>100 gr. Rúcula</p> <p>150 gr. Queijo Bocconcini</p> <p>100 ml. Azeite de oliva</p> <p>150 gr. Tomate cereja</p> <p>Orégano fresco a gosto</p> <p>Sal a gosto</p>	
<p>MASSA DE PIZZA</p> <p>500 gr. Farinha de trigo sem fermento</p> <p>10 gr. Fermento fresco</p> <p>280 ml. Água morna</p> <p>10 gr. Sal</p> <p>5 gr. Açúcar</p> <p>50 ml. Azeite de oliva</p>	
MODO DE PREPARO	

Pré-aqueça o forno a 220 °. Cortar o pimentão e a cebola em fatias finas e reservar. Depois assar os tomates temperados com sal, pimenta-do-reino e azeite, depois esfriar e reservar.

Para montar a pizza, pincelar a massa com molho de tomate abundante em forma circular. Sobre o molho, adicionar o queijo amanteigado previamente ralado e, em seguida, adicionar a cebola finamente fatiada, as folhas frescas de orégano, os pimentões fatiados e o queijo Bocconcini. Assar por cerca de 12 minutos e retire do forno. Em seguida, adicione as fatias de salmão, seguidas pelas folhas de rúcula, pimenta recém moída e azeite nas bordas da pizza. Cortar e servir.

MASSA DE PIZZA

Misturar os ingredientes secos até dissolver o fermento e adicionar a água morna em três partes, depois o azeite e amassar até obter uma massa macia e brilhante. Deixar na geladeira por cerca de 45 minutos. Após este tempo, bolear a massa em duas partes e continuar amassando cada bola.

Em seguida, deixar as bolas armazenadas em óleo frio, alisados e separados um do outro. Pessoalmente, deixo minhas massas descansarem de 12 a 24 horas.

Uma vez finalizado este tempo, esticar a massa com as mãos até formar um disco limpo, com as bordas mais grossas, para segurar o molho durante o enchimento. No mercado, existem moldes que podem nos ajudar a obter um excelente resultado com a nossa massa. Levar a massa ao forno para pré-assar por 8 minutos a 190º.

Salmão Australis grelhado e massa ao creme de agrião

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



1200 gr. Salmão Australis
400 gr. Massa penne
600 ml. Creme de leite
500 gr. Agrião
80 gr. Queijo pecorino
80 ml. Azeite de oliva
Pimenta verde a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO



Reduza o creme de leite em temperatura baixa por aproximadamente 30 minutos. Quando a redução for alcançada, adicione o agrião, já com as raízes e caule limpos. Processe no liquidificador com o cuidado de preservar a cor verde. Depois refrigerar.

Em uma panela, com água fervente, azeite e sal, cozinhe o macarrão por 12 minutos, depois escorra e reserve.

Em uma frigideira quente, cozinhe o salmão previamente temperado com sal e pimenta verde por 6 minutos de cada lado. Nos últimos 4 minutos de cozimento do peixe, aqueça o molho. Em seguida, adicionaremos o macarrão e ralaremos o queijo por cima, mexendo sutilmente para incorporar o molho. Fazer a montagem da massa em um prato fundo e, por cima, o nosso salmão.

Papillote de Salmão Australis

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



1500 gr. Filé de salmão Australis
100 gr. Manteiga
2 u. Pimentões amarelos
1 u. Pimentão vermelho
2 u. Alhos-porós
2 u. Alhos Chilote
2 u. Cebolas roxas
2 u. Cebolas brancas
2 u. Abobrinhas
100 ml. Azeite de oliva
50 gr. Tomilho
Sal a gosto
Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO



Corte os legumes irregularmente e tempere com sal, pimenta, azeite e tomilho. Cozinhar garantindo que os legumes sejam estendidos e asse por 12 minutos a 180°, fazendo com que os legumes sejam cozidos moderadamente.

Abrir o papillote e, em nossos vegetais pré-cozidos, colocar o nosso salmão cru, previamente temperado com sal, pimenta e pedaços de manteiga. Assar novamente por mais 12 minutos.

Importante, se desejar deixar o salmão mais cozido, reserve alguns minutos adicionais no forno.

Salmão Australis Grelhado

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



1 unidade Salmão Australis fresco e inteiro
Sal a gosto
Pimenta a gosto
Azeite de oliva a gosto

MODO DE PREPARO



Para esta preparação, precisamos de um bom fogo a lenha, o que dará ao nosso peixe um leve sabor defumado. Escamar o nosso salmão, com a ajuda de uma faca com força sutil em direção oposta das escamas. Feito o procedimento, lavaremos e secaremos o peixe.

Em seguida, colocar o salmão na grelha por 30 minutos de cada lado, temperando com sal e pimenta. Ao ficar pronto, adicione o azeite e a pimenta diretamente do moinho, a gosto, pela parte crocante da pele.

Truta Defumada Australis, sopaipillas do sul e pebre de quinoa com merquén defumado

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



500 gr. Fatia de Truta Defumada Australis
400 gr. Farinha
10 gr. Fermento
200 ml. Água morna
100 gr. Banha de porco derretida
50 gr. Quinoa de três cores
1 gr. Merquén defumado a gosto
40gr. Coentro
1 u. Cebola pequena
1 u. Tomate grande
1 u. Alho
1500 ml. 20 cc para temperar o pebre, o restante para fritar
1 u. Colher de sopa de vinagre
Sal a gosto
Cominho a gosto
Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO



TRUTA:
Descongelar a truta no dia anterior e reservar.

SOPAIPILLA DO SUL:
Para a sopaipilla, vamos formar um vulcão com farinha, acrescentar fermento, a banha de porco derretida, sal e água morna aos poucos até formar uma massa macia e suave. Já pronta, deixe descansar em um pano de 15 a 20 minutos. Após o tempo, bolear a massa em partes pequenas, ou de acordo com o tamanho desejado. Dar forma a achatada com as mãos e depois, com um rolo, a espessura. Recomenda-se não deixar um formato muito grosso. Em seguida, devem ser fritas em óleo até dourar. Reserve.

PEBRE DE QUINOA:
Primeiramente lavar a quinoa e depois cozinhá-la em água fervente por 9 minutos. Depois escorrer e reservar. Pegar os vegetais previamente lavados, a cebola e o tomate e cortar cubos pequenos. O coentro e o alho devem ser cortados o mais fino possível.

Assim que tudo estiver pronto, misture o tomate, cebola, alho, coentro, quinoa em uma tigela e tempere com sal, azeite, um pouco de vinagre, cominho, pimenta e merquén defumado.

Petiscos de Truta Australis com ervas, creme frio de abacate e chips de topinambour

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



600 gr. Lombo de Truta Australis
200 gr. Coentro
200 gr. Salsa
200 gr. Ciboulette
100 gr. Tomilho
40 gr. Alecrim
300 ml. Azeite de oliva
1000 gr. Abacate
200 gr. Cebola branca
200 ml. Creme de leite
200 ml. Caldo de verduras
50 gr. Gengibre
1 u. Alho
500 ml. Azeite de oliva
200 gr. Topinambur

MODO DE PREPARO



Lave o topinambur, corte em rodelas finas e frite no óleo de calêndula a 180 °, até ficar crocante e com um dourado uniforme. Reservar.

Para os nossos petiscos de trutas, marinar o lombo com azeite, sal, pimenta e depois reservar. Em seguida, cortar as ervas finamente e do mesmo tamanho e misturar. Cobrir o lombo marinado com ervas e selar a preparação numa frigideira quente. A selagem deve ser bem firme por um período muito curto - um minuto, aproximadamente, a cada lado -, nos dois lados do filé, para aderir as ervas. Deixe esfriar e quando estiver frio, forme um cilindro com plástico filme e reserve no freezer.

Em uma panela, prepare o refogado com cebola frita, alho e gengibre. Em seguida, reduzir com creme de leite. Descascar o abacate e amasse utilizando um garfo.

Em um liquidificador, misture o refogado, adicione uma parte do caldo e o abacate amassado. Em seguida, retifique o sabor, peneirar e reservar. Para a montagem desta preparação, o creme pode estar frio ou quente. Em um prato fundo, fazer a montagem do creme com os bolinhos de batata colocando por cima os petiscos de truta.

Truta Defumada Australis, torrada de pão Bagel e cream cheese ao limão

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



400 gr. Fatia de Truta Defumada com pimenta Australis
100 ml. Azeite de oliva
5 gr. Sal
200 gr. Manteiga
1 gr. Semente de funcho
1 gr. Sementes de coentro
4 u. Pães Bagel
10 gr. Endro fresco
250 gr. Cream Cheese
2 u. Limas
200 ml. Creme batido

MODO DE PREPARO



O primeiro passo é amolecer o cream cheese misturando com o creme. Tempere com as sementes moídas de funcho, coentro, sal, azeite, sumo e raspas de lima e reservar. Corte o pão ao meio e torre cada metade. Assim que obtiver a cor e a textura desejadas, pincele e adicione o cream cheese - previamente temperado -, arranjar as fatias de truta de maneira decorativa.

Para a montagem deste sanduíche, arrume as metades do pão, descobertas; parte das raspas de lima, folhas de funcho e sirva como acompanhamento uma salada de folhas frescas.

Salada de folhas frescas, Truta Australis em fatias defumadas a frio, queijo parmesão em vinagrete de alho negro com merquén defumado

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



200 gr. Truta Australis em fatias defumadas a frio
125 gr. Rúcula fresca
125 gr. Acelga baby
50 gr. Queijo parmesão
1 u. Cebola roxa
100 gr. Tomate cereja
100 ml. Azeite de oliva
50 ml. Aceto balsâmico
10 gr. 1Pasta de alho negro
10 gr. Merquén defumado
Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO



Para a vinagrete, utilize um mixer, misture o vinagre, o azeite, o alho negro e tempere a gosto com sal, pimenta-do-reino e merquén. Pegar metade dos tomates cereja e cortar ao meio e reservar junto com os inteiros. Limpe as folhas de caules grossos, lave e reserve.

Em uma tigela, misture a rúcula, a acelga, o tomate e a metade do queijo parmesão ralado e os anéis de cebola. Tempere a salada com o vinagrete e misture delicadamente.

Para a montagem, colocar as folhas temperadas em uma tigela e decorar com fatias de truta defumada, rodélas de cebola e queijo parmesão por cima.

Sashimi de Truta Australis

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



1200 gr. Truta Australis
5 gr. Wasabi em pasta
5 gr. Gergelim preto
5 gr. Gergelim branco torrado
50 ml. Molho shoyu
10 gr. Gari (gingibre em conserva)

MODO DE PREPARO



Para esta preparação, são essenciais a qualidade e o frescor da truta, uma faca bem afiada e um bom pulso. Como primeiro passo, retirar as espinhas do nosso filé, depois retirar a pele e finalmente a separaremos em duas partes no sentido longitudinal: da cabeça à cauda.

Posteriormente, deixar esfriar, o que ajudará a manter uma textura ideal do sashimi.

Após alguns minutos, cortar os filés no sentido dos feixes musculares, com aproximadamente 3 a 4 milímetros de espessura. Fazer a montagem de forma decorativa, idealmente formando uma flor no prato. Acompanhar com o shoyu, gergelim, gari e pasta de wasabi.

Truta Australis no vapor, mote e tangerinas

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



800 gr. Truta Australis
500 gr. Tangerinas
100 gr. Raspas e sumo de lima
10 gr. Gengibre ralado
1 gr. Cúrcuma ralada
20 ml. Óleo de gergelim
5 gr. Folhas de tomilho
15 gr. Salsa finamente cortada
40 gr. Açúcar
70 gr. Manteiga
5 gr. Sal
5 gr. Pimenta
1 u. Cebola
1 u. Pimenta pico de mono
1 u. Alho negro
1 u. Folha de louro
250 gr. Mote
20 gr. Ciboullete cortado em palitos de 2 cm
10 gr. Brotos de ervilha
100 ml. Vinho branco
1500 ml. Água

MODO DE PREPARO



Marinar os filés de truta com raspas de lima, tangerina, gengibre, cúrcuma, tomilho, alho, salsa e óleo de gergelim. Em seguida, leve à geladeira, enquanto ferve o suco de tangerina e o açúcar para reduzir o volume pela metade. Emulsificar com manteiga, deixar esfriar e reservar.

Para o nosso mote, em uma frigideira com azeite, suar a cebola, a pimenta, a folha de louro e o alho preto. Adicione o mote, depois o vinho branco e deixe evaporar por 2 minutos. Em seguida, adicione a água e cozinhe por mais 10 minutos, até o grão ficar al dente. Deixe esfriar e reserve. Esta etapa é de extrema importância, pois é necessário parar o cozimento do mote para evitar que ele se quebre e se torne pastoso.

Para finalizar o prato, cozinhar o salmão no vapor por 8 minutos e aquecer o mote com manteiga, salsa e tomilho. Quando estiver pronto, fazer a montagem do mote no prato, com o salmão e por cima, o molho com a redução de tangerinas. Decorar com os brotos e gomos de tangerinas descascadas.

Truta Australis com legumes assados

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



1000 gr. Truta Australis
1 u. Alho
2 u. Cebolinha
1 u. Cebola roxa
1 u. Pimentão vermelho
1 u. Pimentão verde
3 u. Abobrinhas
2 u. Batatas doces
100 ml. Azeite de oliva
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO



Lavar os legumes, cortá-los irregularmente e temperar com sal, pimenta-do-reino e azeite. Assar por 18 minutos a 180°.

Passado esse tempo, os legumes devem ficar completamente assados. Sobre eles, coloque as porções de truta temperadas, que deverão ser assadas por 15 minutos a 160 ° C. Os legumes receberão o líquido do cozimento da truta, o que vai contribuir para a melhora do sabor e hidratação.

Harami de Truta Australis grelhada

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



1 u. Harami Trucha Australis

MODO DE PREPARO



O corte em si é surpreendente. Pessoalmente, nunca achei um gosto excelente na ventresca ou barriga da truta. Já o Harami me cativou, por sua sutileza e elegância. Sua quantidade de gordura lhe confere uma umidade interna, crocância e sabor. Finalmente sendo do meu agrado e uma grande surpresa.

Como dica, este corte é ideal para a grelha, especialmente em fogo médio por cerca de 8 minutos pelo lado da pele para depois dourar pelo lado da carne. Retire os espinhos e coma.

Nunca adicione sal, pois o Harami é injetado com salmoura.

Cancato de Truta Australis

SERVE 4 PESSOAS



INGREDIENTES



1 u. Truta Australis inteira e fresca
100 gr. Acelga orgânica
1 u. Cebola roxa
300 gr. Queijo artesanal
200 gr. Linguiça temperada
350 gr. Tomate
Orégano fresco a gosto
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO



Escamar a truta com uma faca, raspando no sentido contrário às escamas, de maneira sutil. Lave e seque o peixe e tempere com sal e pimenta a barriga da truta.

Para o recheio, cortar em rodélas finas a cebola, o tomate e a linguiça; retirar o talo da acelga e cortar o queijo em lâminas. Rechear a truta, primeiramente com as folhas de acelga, as rodélas de tomate, cebola e, depois, temperar com sal e pimenta-do-reino as fatias de queijo e, finalmente, acrescentar a linguiça.

Para cozinhar o nosso peixe, temos 2 opções. Assar a 200 ° por aproximadamente 35 minutos ou, a opção que eu prefiro: grelhar em fogo alto no calor da brasa.

Севиче из атлантического лосося

Аustralis, органических овощей и клубничного «тигриного молока» (маринада для морепродуктов)

НА 4 ПЕРСОНЫ	
	
ИНГРЕДИЕНТЫ	
<div>700 gr.</div> <div>Атлантический лосось Australis</div>	
<div>200 gr.</div> <div>Двустворчатые моллюски навахуэлас</div>	
<div>80 gr.</div> <div>Плоды кустарника угни</div>	
<div>80 gr.</div> <div>Лук-шалот</div>	
<div>80 gr.</div> <div>Лук</div>	
<div>20 gr.</div> <div>Перец</div>	
<div>100 gr.</div> <div>Орехи араукарии</div>	
<div>40 gr.</div> <div>Кинза</div>	
<div>40 gr.</div> <div>Плоды огуречного дерева</div>	
<div> </div> <div>«Тигриное молоко» (цитрусовый маринад)</div>	
<div>360 ml.</div> <div>Сгущенное молоко</div>	
<div>10 gr.</div> <div>Соль</div>	
<div>50 gr.</div> <div>Клубника</div>	
<div>10 gr.</div> <div>Чеснок</div>	
<div>20 gr.</div> <div>Имбирь</div>	
<div>20 gr.</div> <div>Перец рокото</div>	
<div>300 gr.</div> <div>Тонкий лимон для сока</div>	
<div>40 gr.</div> <div>Кинза</div>	
<div>20 gr.</div> <div>Авокадо</div>	
<div>40 ml.</div> <div>Белое вино</div>	
<div>40 ml.</div> <div>Виноградная водка</div>	
<div>100 ml.</div> <div>Устричный бульон</div>	
<div>50 ml.</div> <div>Оливковое масло</div>	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
	
<p>СЕВИЧЕ</p> Нарезать лосось и двустворчатые моллюски на мелкие кусочки, удалив внутренности. Нарезать кружочками лук-шалот и зеленый лук; приготовить шифонад из кинзы, уксуса и перца чили, не оставляя его открытым, чтобы он не окислился. Отложить, оставив под рукой. Варить орехи араукарии полтора часа, очистить, нарезать на 3 части и отложить.	
<p>«ТИГРИНОЕ МОЛОКО» (ЦИТРУСОВЫЙ МАРИНАД)</p> В блендере смешайте сгущенное молоко, чеснок, имбирь, рокото, лимонный сок, кориандр, виноградную водку писко, белое вино, оливковое масло и устричный бульон (либо бульон черного конгрио), чтобы получить гладкую эмульсию. Разделите на две емкости, смешайте одну с клубникой и снова измельчите, а другую с кориандром, измельчите до получения глубокого зеленого цвета.	
<p>ПОДАЧА</p> Смешайте белок, овощи и клубничное тигриное молоко; внесите поправки по вкусу. Для подачи севиче следует воспользоваться двумя стальными формами, поместив севиче между ними. Сформировать зеркало с тигриным молоком из кориандра с одной стороны, поместив севиче посередине, а с другой стороны галету из водорослей качайуйо, а на ней разместить побеги, микрозелень и съедобные цветы.	

Суп из копченого лосося Australis и картофеля с острова Чилоэ

НА 4 ПЕРСОНЫ	
	
ИНГРЕДИЕНТЫ	
<div>500 gr.</div> <div>Копченый лосось Australis</div>	
<div>150 gr.</div> <div>Сливочное масло</div>	
<div>2 u.</div> <div>Лук-порей</div>	
<div>200 gr.</div> <div>Морковь</div>	
<div>50 gr.</div> <div>Чеснок</div>	
<div>1 u.</div> <div>Лавровый лист</div>	
<div>4 gr.</div> <div>Черный перец</div>	
<div>1 u.</div> <div>Лук</div>	
<div>300 gr.</div> <div>Местный картофель</div>	
<div>500 ml.</div> <div>Сливки</div>	
<div>200 ml.</div> <div>Вода</div>	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
	
<p>В глиняном горшке нагреть сливочное масло, добавить лук-порей, луковицу, лавровый лист, морковь, зубчик чеснока и несколько зерен перца. Карамелизовать овощи в масле в течение пары минут. Затем добавить 400 граммов копченого лосося. Отложить оставшиеся 100 граммов, чтобы украсить суп. Добавить воду, сливки и довести до кипения. Приправить по вкусу и затем добавить картофель, очищенный и нарезанный неправильными кубиками, так как в процессе приготовления он уплотнится. При готовности пропустить через блендер.</p>	
<p>Лично мне нравятся очень гладкие и шелковистые супы, и поэтому я использую блендер при приготовлении всех супов.</p>	
<p>Для подачи рекомендую вогнутую или глубокую посуду. Наполнить 3/4 посуды супом-пюре, а сверху положить гарнир и тонкие листы копченого лосося.</p>	

Копченый атлантический лосось Australis с холодным гарниром из чечевицы

НА 4 ПЕРСОНЫ	
	
ИНГРЕДИЕНТЫ	
<div>600 gr.</div> <div>Копченый атлантический лосось Australis</div>	
<div>400 gr.</div> <div>Чечевица 6 мм в диаметре</div>	
<div>200 gr.</div> <div>Сливочное масло</div>	
<div>20 gr.</div> <div>Тимьян</div>	
<div>1 u.</div> <div>Чеснок</div>	
<div>1 u.</div> <div>Лук</div>	
<div>1 u.</div> <div>Красная паприка</div>	
<div>1 u.</div> <div>Зеленая паприка</div>	
<div>1 u.</div> <div>Желтая паприка</div>	
<div>1 u.</div> <div>Огурец</div>	
<div>100 gr.</div> <div>Лайм</div>	
<div>100 gr.</div> <div>Кинза</div>	
<div>100 gr.</div> <div>Петрушка</div>	
<div>200 ml.</div> <div>Греческий йогурт</div>	
<div>50 gr.</div> <div>Традиционная цельнозерновая горчица</div>	
<div>200 ml.</div> <div>Оливковое масло</div>	
<div> </div> <div>Перец по вкусу</div>	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
	
<p>Отварить чечевицу в большом количестве воды, в которую добавлены оливковое масло, веточка тимьяна, зубчик чеснока и соль. При достижении ими внутренней упругости (т.н. аль-денте), отфильтровать и отложить.</p>	
<p>Нарезать лук, паприку, тимьян и чеснок на очень маленькие кусочки. Параллельно в горячей кастрюле выложить сливочное масло, пока оно не выпустит пену, и добавить предварительно нарезанные овощи, начиная с лука. После готовности лука добавить остальные овощи, образуя вкусное и нежное овощное жаркое.</p>	
<p>Чтобы приготовить блюдо, следует смешать холодное овощное жаркое с чечевицей, греческим йогуртом и ложкой цельнозерновой горчицы. Перемешать и, наконец, добавить петрушку, кинзу и огурец, предварительно нарезанный брунуазом (кубики размером 5x5 мм).</p>	
<p>Порцию лосося нарезать крупными кубиками и разогреть в духовке. Чтобы подготовить блюдо к подаче, поместите гарнир из чечевицы в центре, а затем положите на него кубики лосося, украсив зеленью.</p>	

Рыбный пирог с атлантическим лососем Australis

НА 4 ПЕРСОНЫ	
	
ИНГРЕДИЕНТЫ	
<div>500 gr.</div> <div>Атлантический лосось Australis без кожи</div>	
<div>1000 gr.</div> <div>Очищенный картофель</div>	
<div>50 gr.</div> <div>Чеснок</div>	
<div>20 gr.</div> <div>Тимьян</div>	
<div>100 gr.</div> <div>Сливочное масло</div>	
<div>50 gr.</div> <div>Соль</div>	
<div>2 u.</div> <div>Вареные яйца, разрезанные на четвертинки</div>	
<div>200 gr.</div> <div>Вымытый шпинат, нарезанный жульеном</div>	
<div>200 gr.</div> <div>Морковь, нарезанная брунуазом (кубиками)</div>	
<div>200 gr.</div> <div>Лук, нарезанный брунуазом</div>	
<div>100 ml.</div> <div>Оливковое масло</div>	
<div>480 ml.</div> <div>Сгущенное молоко</div>	
<div>150 gr.</div> <div>Сыр пармезан</div>	
<div>1 u.</div> <div>Лимон</div>	
<div>1 u.</div> <div>Столовая ложка дижонской горчицы</div>	
<div>50 gr.</div> <div>Петрушка</div>	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
	
<p>Варить картофель в воде с маслом, тимьяном, чесноком и солью. После приготовления измельчить его до состояния пюре. При необходимости смешать с небольшим количеством бульона и отложить.</p>	
<p>Обжарить лук и морковь в оливковом масле до мягкого состояния. Затем добавить сливки и довести до кипения, чтобы образовался соус. Добавить пармезан, лимонный сок, горчицу и петрушку. Выложить на противень лосось, нарезанный правильными кубиками, вместе со шпинатом и яйцом. Залить соусом и добавить картофельное пюре. Запекать на сильном огне в течение 10 минут, чтобы пропеклась верхняя часть блюда.</p>	
<p>Подавать сразу же.</p>	

Крокеты из лосося, салат из фенхеля и кресс-салат

НА 4 ПЕРСОНЫ	
	
ИНГРЕДИЕНТЫ	
<div>400 gr.</div> <div>Соленый атлантический лосось Australis</div>	
<div>1000 gr.</div> <div>Картофель</div>	
<div>gr.</div> <div>Сливочное масло</div>	
<div>100 gr.</div> <div>Сыр фета</div>	
<div>100 gr.</div> <div>Соль</div>	
<div>50 gr.</div> <div>Перец</div>	
<div>1 gr.</div> <div>Сок и мякоть лимона</div>	
<div>100 ml.</div> <div>Мелко нарезанный лук</div>	
<div>40 gr.</div> <div>Мелко нарезанная петрушка</div>	
<div>40 gr.</div> <div>Мелко нарезанный лук-сибулетт</div>	
<div>40 gr.</div> <div>Жареные и измельченные семена фенхеля</div>	
<div>10 gr.</div> <div>Вымытые и нарезанные пластинками клубни фенхеля</div>	
<div>200 gr.</div> <div>Крессы</div>	
<div>200 ml.</div> <div>Оливковое масло, чтобы покрыть им крокеты и приправить салат</div>	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
	
<p>Отварить картофель. Достать его из кастрюли, и, пока он горячий, добавить масло, сыр фету, соль и перец. Грубо измельчить смесь, добавить лосось, сок и лимонную мякоть, а также лук, петрушку, лук-сибулетт и предварительно поджаренные и измельченные семена фенхеля.</p>	
<p>Деликатно смешать продукты, приправить по вкусу, и после этого сформировать 8 шариков, которым затем с помощью нажима придать плоскую форму. Охладить в течение около 30 минут, а затем обжарить на разогретой сковороде с оливковым маслом до ровного цвета. Поставить в духовку и запекать примерно 8 минут при температуре 180°.</p>	
<p>Для гарнира приготовьте салат, очень тонко нарезав фенхель и приправив оливковым маслом, солью, перцем, лимонной мякотью и лимонным соком. Отложить гарнир.</p>	
<p>После того, как оба блюда готовы, выложить на посуду 2 крокета в сопровождении свежего салата. Добавить крессы в салат из фенхеля, чтобы он не потерял объем.</p>	

Пицца с копченым лососем, домашним маслянистым сыром и боккончини

НА 4 ПЕРСОНЫ	
	
ИНГРЕДИЕНТЫ	
<div>400 gr.</div> <div>Копченый лосось</div>	
<div>2 u.</div> <div>Тесто для пиццы</div>	
<div>400 ml.</div> <div>Томатный соус</div>	
<div>40o gr.</div> <div>Маслянистый сыр</div>	
<div>1 u.</div> <div>Фиолетовый лук</div>	
<div>1 u.</div> <div>Красная паприка</div>	
<div>1 u.</div> <div>Зеленая паприка</div>	
<div>1 u.</div> <div>Желтая паприка</div>	
<div>100 gr.</div> <div>Руккола</div>	
<div>150 gr.</div> <div>Сыр боккончини</div>	
<div>100 ml.</div> <div>Оливковое масло</div>	
<div>150 gr.</div> <div>Томаты черри</div>	
<div> </div> <div>Свежий реган по вкусу</div>	
<div> </div> <div>Соль по вкусу</div>	
<div> </div> <div>ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ</div>	
<div>500 gr.</div> <div>Мука без клейковины</div>	
<div>10 gr.</div> <div>Свежие дрожжи</div>	
<div>280 ml.</div> <div>Теплая вода</div>	
<div>10 gr.</div> <div>Соль</div>	
<div>5 gr.</div> <div>Сахар</div>	
<div>50 ml.</div> <div>Оливковое масло</div>	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
	
<p>Разогреть духовку до 220°. Нарезать тонкими пластинами паприку и лук и отложить в сторону. Затем поджарить в духовке томаты, приправленные солью, перцем и оливковым маслом, а затем охладить их и отложить их.</p> <p>Для приготовления пиццы, обильно покрыть тесто томатным соусом круговыми движениями. На соус выложить ранее натертый маслянистый сыр и вслед за этим добавить мелко нарезанный лук, свежие листья регана, тонко нарезанный перец и сыр боккончини. Запекать около 12 минут, вынуть из духовки. Затем добавить ломтик лосося, а после этого — листья рукколы, свежемолотый перец и оливковое масло по краям пиццы. Разделить на порции и подавать.</p>	
<p>ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ</p> Смешать сухие ингредиенты, пока дрожжи не растворятся, и добавить теплую воду тремя частями, затем оливковое масло и замешивать до образования гладкого и блестящего теста. Оставить в холодильнике примерно на 45 минут. По истечении этого времени разделить тесто на две части и продолжить замешивать каждый клубок теста. Затем поместить клубки в холодную среду отдельно друг от друга, пропитав их маслом и придав им правильную форму. Лично я оставляю тесто отстояться на период от 12 до 24 часов.	
<p>По прошествии этого времени раскатать тесто руками, чтобы сформировать аккуратный диск с утолщенными краями, которые будут удерживать внутри соус. В продаже имеются формы, которые могут помочь достичь отличных результатов с тестом. Выложить тесто в духовку для предварительного выпекания в течение 8 минут при 190°.</p>	

Лосось Australis на гриле и паста с кресс-салатом

Рецепт опубликован 11.08.2016

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



1200 gr. Атлантический лосось Australis
400 gr. Паста пенне
600 ml. Сливки
500 gr. Крессы
80 gr. Сыр пекорино
80 ml. Оливковое масло
Зеленый перец по вкусу
Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Прокипятить сливки при низкой температуре примерно в течение 30 минут. Прокипятив, добавить кресс-салат, очищенный от корней и толстых стеблей. Осторожно пропустить через блендер, чтобы сохранить зеленый цвет, а затем охладить.

В кастрюле с кипящей водой, оливковым маслом и солью варить макароны в течение 12 минут, затем процедить и отложить.

На горячей сковороде обжарить лосось Australis, предварительно приправленный солью и зеленым перцем, в течение 6 минут с каждой стороны. В течение последних 4 минут приготовления рыбы разогреть соус. Затем добавить пасту и натереть сыр сверху, аккуратно помешивая, чтобы сформировать сплошную массу. Выложить пасту в глубокую тарелку, а на ней поместить лосось Australis.

Папильот из атлантического лосося Australis

Рецепт опубликован 11.08.2016

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



1500 gr. Филе атлантического лосося Australis
100 gr. Сливочное масло
2 u. Желтая паприка
1 u. Красная паприка
2 u. Лук-порей
2 u. Чеснок с острова Чилоэ
2 u. Фиолетовый лук
2 u. Белый лук
2 u. Итальянская тыква
100 ml. Оливковое масло
50 gr. Тимьян
Соль по вкусу
Перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Нарезать овощи ломтиками неправильной формы и приправить солью, перцем, оливковым маслом и тимьяном. Прикрыть пленкой сверху и выпекать в течение 12 минут при 180° до состояния средней готовности.

Открыть папильот и поверх предварительно отваренных овощей положить сырой лосось, предварительно приправленный солью, перцем и кусочками масла. Снова закрыть пленкой и запекать еще 12 минут.

Важная деталь: чтобы дать лосося хорошенько пропечься, оставьте его в духовке на пару дополнительных минут.

Жареный атлантический лосось Australis

Рецепт опубликован 11.08.2016

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



1 u. Цельный и свежий атлантический лосось Australis
Соль по вкусу
Перец по вкусу
Оливковое масло по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Для этого блюда нужна дровяная печь и хорошие дрова, которые придадут мягкую копченость рыбе. Почистить лосось с помощью ножа несильными движениями против чешуи. По завершении чистки вымыть и просушить рыбу.

Затем обжаривать лосось в течение 30 минут с каждой стороны, приправляя солью и перцем. После готовности добавить оливковое масло и свежемолотый перец прямо из мельницы, по вкусу, на хрустящую корочку.

Копченая радужная форель, лепешки-сопайпилья с юга Чили и гарнир из киноа с перцем меркен

Рецепт опубликован 11.08.2016

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



500 gr. Тонко нарезанные слайсы копченой радужной форели Australis
400 gr. Мука
10 gr. Дрожжи
200 ml. Теплая вода
100 gr. Топленое сало
50 gr. Трехцветная крупа киноа
1 gr. Копченый меркен по вкусу
40gr. Кинза
1 u. Маленькая луковица
1 u. Большой томат
1 u. Чеснок
1500 ml. Оливковое масло для чилийской приправы
1 u. пebre, а также для жарки
Столовая ложка уксуса
Соль по вкусу
Тмин по вкусу
Перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Как только все будет готово, смешать в миске томаты, лук, чеснок, кинзу, киноа и приправить солью, маслом, уксусом, тмином, перцем и копченым чилийским перцем меркен.

Кусочки радужной форели Australis с травами, холодным кремом из авокадо и чипсами из топинамбура

Рецепт опубликован 11.08.2016

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



600 gr. Филе из спинной части радужной форели Australis
200 gr. Кинза
200 gr. Петрушка
200 gr. Лук-сибулетт
100 gr. Тимьян
40 gr. Розмарин
300 ml. Оливковое масло
1000 gr. Авокадо
200 gr. Белый лук
200 ml. Сливки
200 ml. Овощной бульон
50 gr. Имбирь
1 u. Чеснок
500 ml. Оливковое масло
200 gr. Топинамбур

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Копченая радужная форель Australis, тосты из бейгла и лимонный пряный сливочный сыр

Рецепт опубликован 11.08.2016

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



400 gr. Ломтики копченой радужной форели Australis с перцем
100 ml. Оливковое масло
5 gr. Соль
200 gr. Сливочное масло
1 gr. Семена фенхеля
1 gr. Семена кориандра
4 u. Хлеб бейгл
10 gr. Свежий укроп
250 gr. Сливочный сыр
2 u. Лайм
200 ml. Вазбитые сливки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Рецепт опубликован 11.08.2016

Салат из свежих листьев, холодных ломтиков копченой радужной форели Australis и сыра пармезан в винегрете из черного чеснока с копченым перцем меркен

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



200 gr. Холодные копченые слайсы радужной форели Australis
125 gr. Свежая руккола
125 gr. Листовая свекла (мангольд)
50 gr. Сыр пармезан
1 у. Фиолетовый лук
1 у. Томаты черри
100 gr. Оливковое масло
100 ml. Бальзамический уксус
50 ml. Паста из черного чеснока
10 gr. Копченый меркен
10 gr. Перец по вкусу
Соль по вкусу

Сашими из радужной форели Australis

© 2017 www.austrealis.com

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



1200 gr. Радужная форель Australis
5 gr. Васаби в виде пасты
5 gr. Черный кунжут
5 gr. Жареный белый кунжут
50 ml. Соя
10 gr. Гари (квашеный имбирь)

Приготовленная на пару радужная форель, гарнир из пшеничного зерна и мандаринов

© 2017 www.austrealis.com



ИНГРЕДИЕНТЫ



800 gr. Радужная форель Australis
500 gr. Мандарины
100 gr. Мякоть и сок лайма
10 gr. Цедра имбиря
1 gr. Цедра куркумы
20 ml. Кунжутное масло
5 gr. Листья тимьяна
15 gr. Мелко нарезанная петрушка
40 gr. Сахар
70 gr. Сливочное масло
5 gr. Соль
5 gr. Перец
1 у. Лук
1 у. Перец хабанеро
1 у. Черный чеснок
1 у. Лавровый лист
250 gr. Пшеничное зерно
20 gr. Лук-сибулетт, нарезанный 2-сантиметровыми палочками
10 gr. Ростки гороха
100 ml. Белое вино
1500 ml. Вода

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замариновать филе форели с цедрой лайма, мандарином, имбирем, куркумой, тимьяном, чесноком, петрушкой и кунжутным маслом. Затем охладить, пока варится мандариновый сок и сахар, чтобы уменьшить объем вдвое. Намазать маслом, охладить и отложить.

Для приготовления пшеницы, на сковороде с оливковым маслом протомить лук, перец чили, лавровый лист и черный чеснок, пока они не дадут сок. Добавить пшеничную крупу, затем белое вино и дать выпустить пар в течение 2 минут. Затем добавить воду и варить еще 10 минут, пока зерно не станет аль-денте. Охладить и отложить. Этот шаг имеет первостепенное значение, так как время варки пшеничной крупы необходимо сократить, чтобы она не начала лопаться и не стала пастообразной. Чтобы завершить блюдо, надо приготовить рыбу в пароварке в течение 8 минут и подогреть пшено с маслом, петрушкой и тимьяном. Как только все готово, выложить пшеничную крупу в посуду, на него поместить форель, полить мандариновым соусом и украсить ростками и дольками свежечощенных мандаринов.

Радужная форель Australis с жареными овощами

© 2017 www.austrealis.com

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



1000 gr. Радужная форель Australis
1 у. Чеснок
2 у. Лук
1 у. Фиолетовый лук
1 у. Красная паприка
1 у. Зеленая паприка
3 у. Цуккини
2 у. Сладкий картофель
100 ml. Оливковое масло
Соль по вкусу
Перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

© 2017 www.austrealis.com

НА 4 ПЕРСОНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ



1000 gr. Радужная форель Australis
1 у. Чеснок
2 у. Лук
1 у. Фиолетовый лук
1 у. Красная паприка
1 у. Зеленая паприка
3 у. Цуккини
2 у. Сладкий картофель
100 ml. Оливковое масло
Соль по вкусу
Перец по вкусу

Помыть овощи, нарезать их неправильными ломтиками и приправить солью, перцем и оливковым маслом. Запекать 18 минут при 180°.

© 2017 www.austrealis.com

Сразу после этого выложить овощи на гриль. На них поместить порции приправленной форели, и запекать в течение 15 минут при 160°. Овощи будут получать сок из порций рыбы, что поможет увлажнить их и улучшить вкус.

© 2017 www.austrealis.com

НА 4 ПЕРСОНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Харами из жареной радужной форели Australis

© 2017 www.austrealis.com

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



1000 gr. Радужная форель Australis
1 у. Чеснок
2 у. Лук
1 у. Фиолетовый лук
1 у. Красная паприка
1 у. Зеленая паприка
3 у. Цуккини
2 у. Сладкий картофель
100 ml. Оливковое масло
Соль по вкусу
Перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

© 2017 www.austrealis.com

НА 4 ПЕРСОНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Канкато из радужной форели Australis

© 2017 www.austrealis.com

НА 4 ПЕРСОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ



1 у. Радужная форель Australis, цельная и свежая
100 gr. Органический мангольд
1 у. Фиолетовый лук
300 gr. Домашний сыр
200 gr. Пряная сырокопченая колбаса-лонганиса
350 gr. Томаты
Свежий реган по вкусу
Соль по вкусу
Черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

© 2017 www.austrealis.com

НА 4 ПЕРСОНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Для винегрета размешать с помощью блендера уксус, оливковое масло, черный чеснок и приправить по вкусу солью, перцем и меркеном. Взять половину томатов черри, разрезать их на половинки и отложить вместе с цельными томатами. Очистить листья от толстых стеблей, вымыть и отложить.

В миске смешать рукколу, мангольд, томаты, а также половину тертого сыра пармезан и луковые кольца. Заправить салат винегретом и аккуратно перемешать.

Для сборки уложить приправленные листья в миску и украсить сверху пластинами копченой форели, кольцами лука и сыром пармезан.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Для этого блюда качество и свежесть форели, остро наточенный нож и хорошее чувство ритма имеют решающее значение. В качестве первого шага удалить кости из филе, затем удалить кожу и, наконец, разделить его продольно на две части: от головы до хвоста.

Затем оставить остывать, что поможет сохранить оптимальную текстуру ломтиков.

Через пару минут нарезать филе против жировых жил толщиной от 3 до 4 миллиметров и придать декоративную форму, которая в идеале должна образовать на блюде цветок. В качестве сопровождения добавим сою, кунжут, гари и пасту васаби для намазывания.





SOUTHRING

Decher 161
Puerto Varas
Región de Los Lagos
Chile

+ 56 65 2 566 100
info@australis-sa.com
www.australis-seafoods.com