

WILLIAMS SONOMA

Salmón glaseado con miel de azahar y Aperol Spritz

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
PERLAS DE MELÓN CON JAMÓN SERRANO - 1 pza de melón chino - 1 pza de melón valencia - 100 g a 150 g de jamón serrano - 1/2 taza de aceite de oliva Altomena - 1/2 taza de vinagre balsámico - 6 a 8 pzas de Hojas de menta - 1 copa de vino blanco seco, vino blanco afrutado o espumoso	1. Con ayuda de la cuchara Chef'n obtener cuidadosamente perlas de ambos melones y reservar en un bowl, agregar el aceite de oliva, vinagre balsámico y reposar a temperatura ambiente. Si es necesario, salpimentar ligeramente. 2. Cortar en tiras largas y delgadas el jamón serrano. Reservar. 3. Tomar los palillos Antique brass x Williams Sonoma y colocar una tira de jamón serrano y perla de cada tipo de melón. 4. Transferir a un plato o tabla pequeña para su presentación y colocar las hojas de menta alrededor. 5. Entre las opciones de maridaje se encuentran: vinos blancos secos y afrutados o vino espumoso los cuales realzan la frescura y limpian el paladar de la grasa del jamón. T
SALMÓN GLASEADO CON MIEL DE AZAHAR - 2 pzas de filete de salmón - Flor de sal sabor cítricos de Saborisal - 2 cdas de miel de azahar Ceimayá - 1 tza jugo de naranja - Aceite de oliva Altomena - Perejil fresco	1. En una charola colocar el salmón y condimentar con flor de sal sabor cítricos y pimienta negra recién molida. Cubrir con plástico film y refrigerar al menos 20 minutos, esto permitirá que la sal penetre las fibras del producto y quede mejor sazonado. 2. Para el primer método de preparación, colocar en un papel aluminio el salmón con la piel hacia arriba y espolvorear con perejil fresco. En la freidora de aire Phillips seleccionar la opción de cocción de pescado e iniciar el proceso. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, retirar de la freidora y reservar. 3. Para el segundo método de preparación, en una sartén de acero inoxidable o de cerámica, calentar un poco de aceite de oliva a fuego medio. Colocar el salmón con la piel boca abajo y permitir que dore de cada lado de 2 a 3 minutos aproximadamente o según el término deseado. Retirar del fuego y reservar. 4. Por aparte, en una cacerola calentar el jugo de naranja y la miel y llevar a ebullición hasta que espese, terminar con un poco de sal para realzar sabor y reservar. 5. Para el emplatado, colocar el salmón encima de una cama de lechuga, aguacate y bañar con el glaseado de naranja al gusto. Otra opción es acompañar el salmón con espárragos al grill.
APEROL SPRITZ - 90 ml de cava brut o prosecco brut - 60 ml de Aperol - Agua mineral - 1 pza de rodajas de naranja - Hielo	1. En una copa para cóctel de la línea Dorset x Williams Sonoma, llenar hasta la mitad con hielo. 2. Posteriormente añadir el cava, el aperol y el agua mineral. 3. Mezclar con ayuda de una cuchara de bar y terminar con una rodaja de naranja.

