

PRODUCTOS DEL MAR DE

Noruega



El óvalo rojo, blanco y azul del logo de NORGE nos habla de los **Productos del Mar de Noruega**.

Este logo certifica que el salmón:

- Procede de las aguas frías y cristalinas de **Noruega**.
- Los pescados son capturados y procesados por **expertos profesionales**.
- Todo el proceso de elaboración está avalado por **la garantía** del Gobierno de Noruega.



Busca este logo cuando vayas a comprar pescado y tendrás la mejor opción para preparar tus recetas favoritas.



PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA

Plaza de Colón, 2 - Torre 2 - Planta 20
28046 MADRID
Telf.: 91 344 17 88 - Fax: 91 344 02 32

Descubre cientos de recetas
y más información en:
mardenoruega.es

Guía de cortes

Descubre la gran variedad de cortes del Salmón Noruego e inspírate para cocinarlo de muchas formas diferentes. ¡Pídeselas a tu pescadero!

FILETES



Gracias a su fácil y rápida elaboración, los filetes son ideales para preparar recetas de frituras o al horno.

DADOS



Los dados son perfectos para una comida rápida, como brochetas o pasta.

COLA BAJA



La parte de la cola baja es la más indicada para hacer recetas con diferentes rellenos y al horno.

PICADA



La carne picada de Salmón Noruego es la mejor opción para preparar un delicioso tartar o unas hamburguesas caseras.

LOMOS



Los lomos son idóneos para las recetas al horno, o también para preparar un sashimi o carpaccio.

SASHIMI



El sashimi es la manera más sencilla de disfrutar de todos los beneficios del Salmón Noruego.

Salmón Noruego

Mi mejor secreto



De Noruega
a tu mesa



salmonoruego.com



Salmón Noruego

Un sabor que puedes disfrutar cada día de manera diferente

Llega el otoño, pasamos más tiempo en casa, y lo que apetece es probar platos sabrosos y originales, **¡la excusa perfecta para cocinar en familia!**

Con el **Salmón Noruego** tienes cientos de posibilidades diferentes para disfrutar cada día de su delicioso sabor y puedes elegir el tipo de corte que requiera el plato que vayas a preparar.

Descubre ya la selección de nuestras mejores recetas con ingredientes de temporada y todo el sabor del Mar de Noruega.

Además, el **Salmón Noruego** es ideal para mantener una dieta sana y equilibrada gracias a su alto contenido en proteínas, vitaminas, minerales y omega 3, indispensables para grandes y pequeños!

Aprende a preparar las mejores recetas con los vídeos de nuestro **chef Hung Fai. ¡No te pierdas su toque maestro!**

¡Escanea este código o entra en salmonoruego.com y sigue nuestras recetas paso a paso!



Salmón Noruego fresco en Marmitako

Ingredientes: 4 Personas

- 400 g de **Salmón Noruego fresco**
- 2-3 patatas
- 1 pimiento verde y 1 pimiento rojo
- 1 diente de ajo picado y 2 hojas de laurel
- 2 tomates triturados
- 2 pimientos secos
- 1 vaso de vino blanco
- Agua, sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebollino (para decorar)

Elaboración

- Pelar y triscar las patatas previamente y dejarlas en agua fría. Cortar los pimientos secos y añadirlos a una cazuela pequeña con agua hirviendo. Cocer unos minutos para ablandarlos y despepitarlos.
- Dorar en otra cazuela mayor con un chorro de aceite de oliva virgen extra el ajo picado, el pimiento rojo y el verde troceados, los pimientos secos ablandados y las patatas. Salpimentar. Añadir a la mezcla el vino blanco, el tomate triturado y el laurel. Cubrir con el agua y cocer unos 20 minutos
- Cortar el Salmón Noruego en dados y añadirlo a la cazuela, una vez retirada del fuego, para que se cocine solo con su calor residual.
- Emplatarse en plato sopero colocando en el fondo el caldo con las patatas y encima el Salmón Noruego. Decorar con un poco de cebollino picado.



Salmón Noruego fresco salteado con almendras

Ingredientes: 4 Personas

- 400g de **Salmón Noruego fresco** en lomos
- 500 ml caldo de pollo
- 1 manojo cebollino fresco
- 100 gr. almendras
- 1 cebolla
- 2 patatas
- 1 apio
- 1 brócoli
- 1 limón
- Pimienta y sal

Elaboración

- Precalentar el horno a 190º y engrasar la fuente. Saltear la cebolla picada. Pelar y cortar las patatas y el apio en rodajas. Introducir en la bandeja del horno una tercera parte de las rodajas. Añadir la cebolla y el cebollino picado. Salpimentar. Verter el caldo de pollo caliente hasta que cubra. Añadir un poco más de cebollino picado e introducir en el horno caliente.
- Unos diez minutos antes de que finalice el tiempo de cocción de las verduras, empezar a preparar el Salmón Noruego.
- Salpimentar y sazonar cada lomo de Salmón Noruego e introducirlos con la piel hacia abajo en una sartén grande unos 5 min.
- Hervir el brócoli en agua y sal hasta que esté al dente. Servir el brócoli y espolvorear las almendras. Añadir unas gotas de limón, colocar encima el Salmón Noruego y a su lado las verduras.



Salmón Noruego fresco con mousse de manzana

Ingredientes: 4 Personas

- 2 lomos de **Salmón Noruego fresco**
- 400g de manzanas
- 3 cdas. de rábano picante picado
- Aceite de Oliva
- 100ml de nata
- 2 cdas. de miel
- 4 raíces de remolacha
- Sal
- Pimienta

Elaboración

- Rociar el Salmón Noruego fresco con aceite de oliva. Salpimentar.
- Engrasar las raíces de remolacha con aceite de oliva, envolverlas en papel de aluminio e introducir en el horno precalentado a 170ºC, unos 45 minutos, hasta que estén tiernas.
- Cortar la manzana en dados y saltear en una sartén caliente con un poco de aceite de oliva. Añadir la miel y pochar. Cuando esté tierno, mezclar con el rábano picante y la nata. Cocinar durante unos minutos.
- Marcar el Salmón Noruego por ambas caras y servirlo encima de la mousse de manzana y rábano, con las raíces de remolacha a un lado.