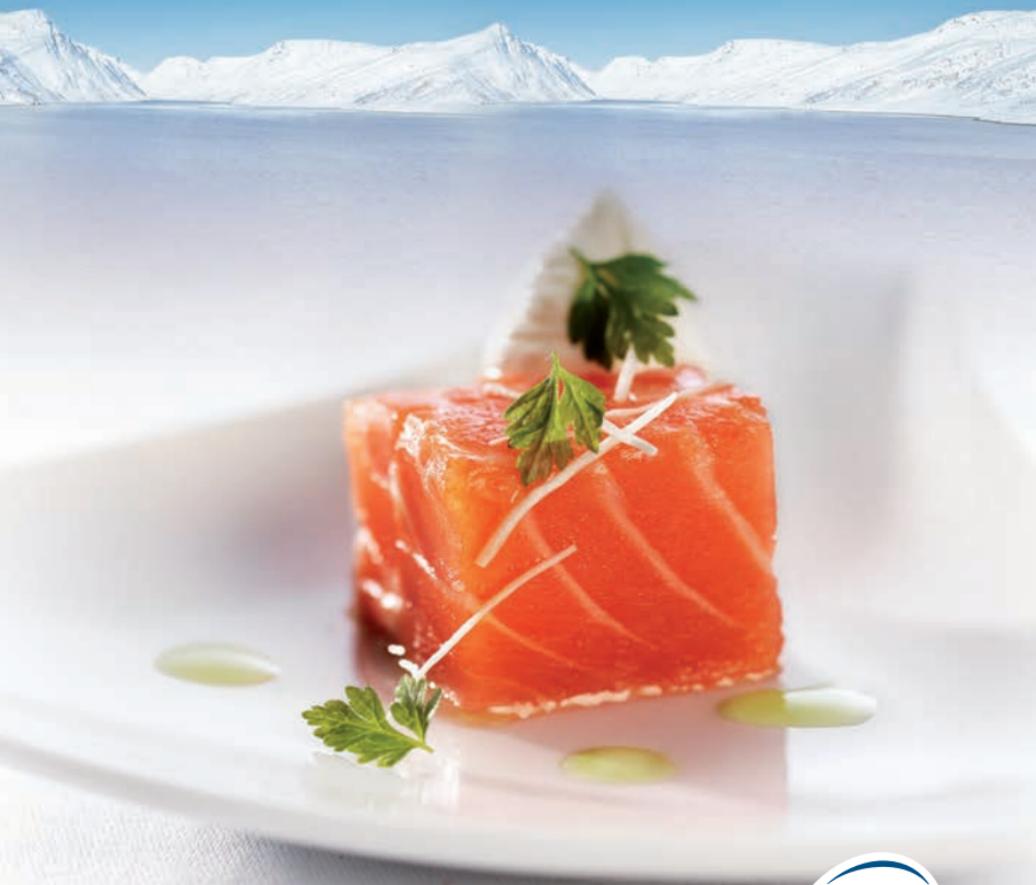


Trucha del Fiordo

La Joya de los Fiordos Noruegos



mardenoruega.es

Inspírate y prepara las mejores recetas con La Trucha del Fiordo de Noruega



- **La Trucha del Fiordo** se cría en los Fiordos Noruegos, donde el mar y el agua dulce de los glaciares se encuentran. Por eso tiene esa pureza y ese sabor único.

Su intenso color naranja rojizo y su carne vetada hacen que a la **Trucha del Fiordo de Noruega** ya se la denomine como “La Joya de los Fiordos Noruegos”.

- Es perfecta para degustarla en crudo, marinada, o cocinada a baja temperatura. También para hacer tapas, sushi, sashimi o tartar.
- **La Trucha del Fiordo de Noruega** satisface todos los requisitos culinarios y estéticos exigidos por los grandes chefs. Y es uno de los alimentos favoritos en la gastronomía japonesa y en la europea.

¿Cómo se cocina la Trucha del Fiordo de Noruega?



- La **Trucha del Fiordo de Noruega** es un pescado delicado si lo cocinamos a altas temperaturas. Esto se debe a que su carne es magra, ya que la mayoría de la grasa se concentra en la ventresca.
- Si la preparamos a baja temperatura obtendremos resultados óptimos de sabor, textura y color.
- Cuando la cocinemos, la temperatura en el interior debería oscilar entre los 40-48°C.
- La **Trucha del Fiordo de Noruega** puede combinarse con sabores tanto intensos como sutiles.
- Para un resultado perfecto al cocinar, marinar antes la **Trucha del Fiordo de Noruega** en una salmuera al 10 por ciento (100g de sal por un litro de agua) durante aproximadamente 10 minutos.
- Para cocinar la **Trucha del Fiordo de Noruega al horno**, la temperatura no debe sobrepasar los 100°C.
- **A la parrilla o a la plancha** queda mejor cocinada con su piel. Podemos ponerla en una sartén por el lado de la piel a temperatura media durante 4-5 minutos.



Trucha del Fiordo de Noruega con crema de rábano picante



Ingredientes

4 personas

- 250g de **Trucha del Fiordo de Noruega** (filetes)
- 20g de espinacas
- 1 cucharada de guindillas rojas
- 2 cucharadas de perejil rizado fresco
- Aceite de oliva
- 1 anís estrellado
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 1dl de crema agria
- 2 cucharadas de rábano picante
- 1 limón
- 10g de cebollino
- Sal
- Pimienta



Elaboración

- Cortar la **Trucha del Fiordo de Noruega** en trozos iguales.
 - Picar fino la guindilla y el perejil.
 - Calentar aceite de oliva y añadir la guindilla, el perejil, el anís y las semillas de hinojo. Remover durante unos segundos.
 - Añadir más aceite de oliva e infusionar, sin que llegue a hervir.
 - Atemperar el aceite fuera del fuego, hasta una temperatura de 50-60 grados.
 - Espolvorear sal en el fondo de una bandeja refractaria y repartir los trozos de **Trucha del Fiordo de Noruega** con la piel hacia abajo. Salpimentar.
 - Regar con el aceite de especias hasta que la **Trucha del Fiordo de Noruega** quede recubierta. Añadir más aceite de oliva si fuera necesario.
 - Introducir en el horno precalentado a 70 grados, unos 5 minutos, hasta que la temperatura del interior del pescado sea de unos 55 grados. Después, sacar y colocar sobre papel absorbente.
- Para la crema de rábano picante**
- Batir la crema agria hasta que tenga una consistencia cremosa.
 - Añadir el rábano picante rallado, zumo de limón, sal y pimienta.
- Para las espinacas con aceite de cebollino**
- Batir con batidora las espinacas, el cebollino con 2dl de aceite de oliva.
 - Calentar en una cacerola y hervir 30 segundos.
 - Colar y dejar enfriar.
 - Servir la **Trucha del Fiordo de Noruega** con la crema de rábano picante y el aceite de espinacas y cebollino.

Tartar de Trucha del Fiordo de Noruega



Ingredientes

4 personas

- 100g de **Trucha del Fiordo de Noruega**
- 1/2 chalota
- 2 cucharadas de eneldo fresco en juliana
- 1/2 limón
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 cucharada de sésamo
- 1 pepino
- Sal
- Pimienta



Elaboración

- Cortar la **Trucha del Fiordo de Noruega** en pequeños dados. Cortar la chalota y el eneldo en juliana fina y añadir el zumo de limón.
- Mezclar los dados de **Trucha del Fiordo de Noruega**, la chalota, el eneldo, el zumo de limón, la mostaza de Dijon y el sésamo.
- Salpimentar al gusto.
- Lavar y pelar el pepino y cortarlo en rodajas de 1cm de grosor.
- Colocar las rodajas de pepino en un plato y servir encima una porción del tartar.

Trucha del Fiordo de Noruega con mantequilla blanca



Ingredientes

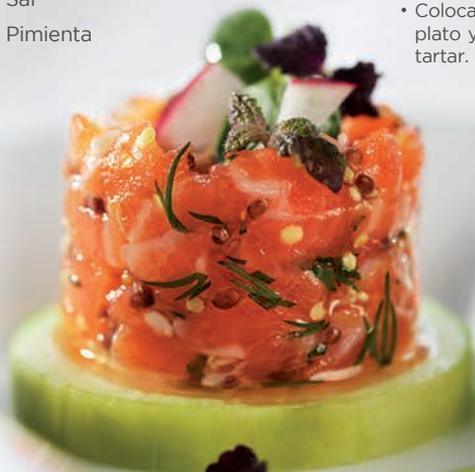
4 personas

- 250g de **Trucha del Fiordo de Noruega** sin piel ni espinas
- Huevas de Salmón Noruego
- 2 cucharadas de chalotas
- 1dl de vino blanco seco
- 1,5 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 100g de mantequilla
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Berros (para decorar)



Elaboración

- Cortar la **Trucha del Fiordo de Noruega** por la mitad longitudinalmente y luego en rodajas de 2 cm de grosor.
- **Para la mantequilla blanca**
- Picar las chalotas finas y cocerlas con el vino y el vinagre. Dejar reducir hasta tener dos cucharadas soperas.
- Apartar del fuego e incorporar la mantequilla paulatinamente, mientras vamos batiendo para obtener una salsa espesa. No debe hervir. Salpimentar.
- Servir las lonchas de **Trucha del Fiordo de Noruega** con la mantequilla blanca, decorar con berros y huevas de Salmón Noruego, sal y unos toques de ralladura de limón.



Trucha del Fiordo de Noruega en escabeche



Ingredientes

4 personas

- 8 trozos de **Trucha del Fiordo de Noruega** de 100g cada uno
- 400g de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 4 anises estrellados
- 10 granos de pimienta negra
- 4 hojas de laurel
- 5g de hinojo en grano
- 5g de mostaza en grano
- 5g de cilantro en grano
- Zumo de 2 naranjas y su ralladura
- Zumo de 1 limón y su ralladura
- Zumo de 1 lima y su ralladura
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero
- 1 ramita de estragón
- 3 dientes de ajo
- 1 pizca de azafrán
- 100g de hinojo
- 100g de cebolla roja
- 100g de zanahoria
- 100g de apio
- 100g de puerro (parte blanca)



Elaboración

- Calentar bien el aceite (120 grados). Añadir el azafrán, las ralladuras y todas las especias frescas a la sartén. Retirar del fuego y dejar reposar por lo menos durante media hora, cubierto con papel film.
- Preparar el escabeche cortando todas las verduras en rodajas de 2mm de grosor. Añadir el zumo de los cítricos (naranjas, limón, lima) y regar con el aceite reposado con las especias. Salar.
- Colocar los trozos de **Trucha del Fiordo de Noruega** en una fuente refractaria.
- Dar un golpe de calor al escabeche y regar con él la **Trucha del Fiordo de Noruega**.
- Meter la fuente en el horno precalentado a 100 grados durante 10 minutos, o hasta que las lascas de la **Trucha del Fiordo de Noruega** se separen.
- Servir en cuencos hondos, colocando los trozos de **Trucha del Fiordo de Noruega** debajo, encima las verduras y salsalear con el escabeche.

Los beneficios de un sólido Estándar de Calidad



El Estándar de Calidad de la Trucha del Fiordo de Noruega está basado en un conjunto de rigurosos controles que garantizan un alto nivel en todas sus fases. Para alcanzar dicho Estándar de Calidad, la Trucha del Fiordo de Noruega debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Criarse en las aguas del Mar de Noruega y pesar más de 2 kg
- Presentar una carne de color rojo intenso, una piel brillante y un aspecto natural
- Envasarse nada más ser sacrificada, almacenarse y ser transportada sin romper la cadena de frío (entre 0 y 4°C) hasta su entrega
- Únicamente puede haber sido manipulada por el personal formado de acuerdo con las especificaciones del Estándar de Calidad
- Cada planta de producción registrada deberá:
 - Cumplir con los Estándares de Calidad (estándar nº NS 9412:2010)
 - Facilitar la trazabilidad completa y detallada junto con documentación sobre calidad
 - Estar registrada en la Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria
 - Estar controlada por un tercer agente independiente

Todo esto para garantizar que puedas disfrutar de la mejor Trucha del Fiordo de Noruega.



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

Para obtener más información
mardenoruega.es