

Texturas **Metil**

Salmonete Gaudí



Para la base de Metil

- 100 g de agua
- 3 g de Metil

- 1 Calentar el agua a 90 °C y añadir Metil sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano hasta que esté totalmente disuelto.
- 2 Retirar del fuego y dejar reposar en la nevera durante 12 h.

Para el salmonete Gaudí

- 2 salmonetes medianos
- Base de Metil (elaboración anterior)
- Brunoise de calabacín, cebolla tierna, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebollino
- Sal

- 1 Filetear los salmonetes y aplicar con la ayuda de un pincel una fina capa de base de Metil sobre el lomo de los mismos.
- 2 A continuación cubrir los filetes con la mezcla de brunoise de verduras y rectificar de sal.
- 3 Presionar ligeramente las verduras sobre el lomo para que queden bien adheridas y saltear el salmonete a fuego medio haciéndolo bien por el lado de las verduras.