

Salmón Kinilaw, Filipinas. [Cena de Navidad Worldwide

El archipiélago de Filipinas está compuesto por multitud de islas que le aportan a la cocina de este singular país una gran variedad de alimentos, matices, aromas y sabores. La influencia española se deja ver en platos tan característicos como los potajes; mientras que el toque asiático aparece con el arroz, cocinado de múltiples maneras y siendo protagonista de los platos más importantes de la gastronomía filipina. Desde comienzos del siglo XX también ha adquirido influencias de cocinas como la japonesa, y de ese modo, otros métodos de preparación, como apreciamos en este delicioso Salmón Kinilaw. (Fuentes: EcuRed).

Ingredientes

250 g salmón fresco sin piel en dados
1 pimiento rojo en juliana
1 pimiento verde en juliana
1/2 cebolla roja en juliana
1 o 2 piezas de chile pequeño
10 g de jengibre cortado en juliana fina
2 cucharaditas de vinagre de coco
1 cucharadita de zumo de limón
2 cucharaditas de leche de coco
3 cucharaditas de aceite de coco
Sal y pimienta al gusto

Preparación del Salmón Kinilaw

Mezclamos todos los ingredientes (menos la leche de coco y el aceite de coco) en un bol. Lo maceramos durante 5 minutos en el frigorífico. Después añadimos la leche de coco y el aceite de coco y lo mezclamos bien. Servimos.