



ALASKA SEAFOOD, DELICIOSO, SOSTENIBLE Y MUY SANO.

Chefs y prensa se reúnen para seguir descubriendo las increíbles características del Salmón Salvaje y el Bacalao Negro, principales productos del mar de Alaska.

Madrid. 22/Nov/2012

La pasada noche tuvo lugar en el recién inaugurado restaurante de Joaquín Felipe, una Chefs Table organizada por Alaska Seafood Marketing Institute España (ASMI) en la que los participantes disfrutaron de primera mano de los platos de Joaquín Felipe con Salmón Salvaje, Huevas de salmón salvaje y Bacalao Negro todos pescados de una forma artesanal y sostenible en las aguas cercanas de las costas del estado de Alaska.

La cena se preparó íntegramente con productos del mar de Alaska para mostrar sus grandes cualidades y mejores formas de preparación. Los platos servidos incluyeron "Ensaladilla con tártar de Salmón Salvaje", "Ravioli de calabacín y tuétano envuelto en Ikura", "Burger de Salmón Keta" y "Berenjena asada con miso y Bacalao negro".

Dentro de la variedad de productos de Alaska, encontramos dos tipos de salmón salvaje; sockeye y keta. Siendo el primero el más popular y distintivo del producto del mar de Alaska. La variedad keta, menos conocida, resulta sin embargo una muy buena opción para el público general pues concentra todos los beneficios del salmón salvaje, y además fácil de encontrar en la sección de congelados de muchos supermercados por un precio similar al del salmón de piscifactoría.

Las huevas de salmón, o Ikura, resultan fáciles de preparar en ensaladas, o pueden utilizarse como decoración en diversos platos además de su tradicional uso en la comida japonesa.

Por último el bacalao negro, un favorito en los menús de restaurantes japoneses, está empezando a lograr su espacio entre otros chefs por su melosa textura.

Por todo ello, nos alegra saber que en cada vez más puntos de España podemos encontrar éstas variedades. Para profesionales a través de los distribuidores especializados en hostelería. Los que cocinan en casa pueden comprar el salmón salvaje fresco durante su temporada de verano en sus pescaderías habituales o desde hace poco en El Corte Inglés y el resto del año congelado en supermercados como Bon Áreas o como Salmón ahumado en tiendas gourmet.

Para más información y puntos de venta:

Alaska Seafood Página Oficial España
www.alaskaseafood.es

David McClellan, Regional Representative
Alaska Seafood Marketing Institute
c/ Borrell 7 - Local 19
08172 St. Cugat del Vallès (BCN) Spain
Tel: +34 93 589 8547
www.alaskaseafood.org

Organización:
Annette Abstoss
Abstoss World Gastronomy
680 57 38 38
annette@abstoss.net
www.abstoss.net