



SALMÓN ROJO (SOCKEYE)

SALMÓN SALVAJE DE ALASKA



Habitat: Alaska - Norte Pacífico

Tamaño medio: 2,7 Kg.

Tamaño medio de filete: 500 g – 900 g

Carne: gracias a su dieta de plancton, el **salmón rojo** tiene una carne firme de un rojo intenso.

Aplicaciones: Ideal para preparar a la plancha o al horno así como para platos de pescado crudo, el **salmón rojo** debe prepararse con una cocción mínima de manera que selle dentro todos sus jugos.

Nutrición: alta aportación de proteína y Omega 3 - 100% salvaje y natural.

ALASKA - PIONERO EN PESCA SOSTENIBLE



CICLO DE VIDA

Los alevines nacen en ríos y crecen durante 1-2 años en lagos en el interior de Alaska. Luego migran a estuarios costales para empezar sus 1-4 años de vida en agua salada. A los 4-6 años de edad, vuelven a su río natal para reproducir y morir.

NICHO ECOLÓGICO

A diferencia de las otras especies de salmón del Pacífico, el salmón rojo se alimenta casi exclusivamente de plancton y pequeños crustáceos. Como ballenas, son filtradores utilizando sus branquias largas, finas y apretadas para atrapar su presa diminutiva.

¿CÓMO DISTINGUIR SALMÓN SALVAJE DE SALMÓN DE ACUACULTURA?

- La carne del salmón salvaje no tiene las vetas de grasa típicas del salmón de piscifactoría
- Casi todo el salmón salvaje proviene de Alaska y el Norte Pacífico (zona FAO 67)
- Casi todo el salmón salvaje es salmón pacífico (genus *Onchorhynchus*)
- Casi todo el salmón de piscifactoría es salmón atlántico (*Salmo salar*)

¿EL SALMÓN SALVAJE DE ALASKA ESTÁ EN PELIGRO DE EXTINCIÓN?

No. Las poblaciones de salmón salvaje en Alaska están protegidos por un marco jurídico riguroso, una estructura de gestión basada en la ciencia, e instrumentos reglamentarios para responder a las fluctuaciones naturales de población y ajustar las capturas en consecuencia.

WON-TON CROCANTE DE SALMÓN ROJO CON SALSA TERIYAKE



Ingredientes para 4 personas:

- 200 g de sockeye (salmón salvaje variedad rojo)
- 8 láminas de pasta para won-ton
- 16 hojas de albahaca
- 1 huevo

Para la salsa Teriyake:

- 10 cucharadas de salsa de soja
- 6 cucharadas de mirin (vino dulce de arroz)
- 4 cucharadas de sake
- 2 cucharadas de azúcar

Cortar el salmón en trozos del mismo largo que las láminas de won-ton y unos 2 cm de espesor.

Mezclar los ingredientes de la salsa y reservar.

Disponer las pastas de won-ton sobre la mesa de trabajo, colocar una hoja de albahaca sobre cada lámina y sobre éstas las tiras de salmón. Enrollar, sellar el cierre con huevo batido y freír en abundante aceite caliente.

Escurrir sobre papel absorbente y servir de inmediato acompañado de la salsa Teriyake.



Alaska Seafood Marketing Institute

www.alaskaseafood.org

Sede: 311 N. Franklin Street, Suite 200, Juneau, AK 99801 – Tel: +1-800-478-2903

Oficina del Sur de Europa: c/ Borrell 7 – Local 19

08172 St. Cugat del Vallès (Barcelona) Spain

Tel: +34 93 589 8547