



El mejor salmón ahumado

El de buena calidad es un auténtico manjar, pero cuando se prueba uno malo la frase siguiente suele ser: «Es que no me gusta el salmón». Se generaliza injustamente sin analizar, como ocurre con un jamón o un lomo, que quizá la calidad varíe de uno a otro y también el sabor y la textura. El salmón súpreme de [Ahumados Domínguez](#) se elabora de forma manual con ejemplares de hasta 13 kg de peso con una cría muy cuidada a lo largo de 14 meses. En su ahumado radica buena parte del secreto de su aroma y su sabor. Aconsejan tomarlo solo para apreciar su textura y tersura o con un toque de huevo o patata. Se puede comprar en sobres de 250 gr (10,50 euros) y de 100 g (4,50 euros). Como entrante no falla.