

# Abadejo con salsa de salmón ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Caldo de verduras:** 100 cc

**Vino Blanco:** 100 cc

**Manteca:** 50 g

**Pimienta:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Filetes de Abadejo:** 700 g

**Echalotte:** 200 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Decoración

**Aceite De Oliva:** 150 cda.

## Relleno

**Azucar:** 50 grs.

## Salsa de salmón

**Caldo de verduras:** 100 cc

**Naranjas:** 2 Unidades

**Salmón ahumado:** 150 grs.

**Vino Blanco:** 50 cc

**Manteca:** 20 g

## Tortilla de champignones

**Sal:** A gusto

**Salsa de soja:** 20 cc

**Huevos:** 4 Unidades

**Champignones:** 100 g

**Echalotte:** 80 g

**Pimienta:** A gusto

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 100 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Manteca:** 20 g

**Brotos de soja:** 80 grs.

**Ají Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

## Preparación de la Receta

- Corte el **abadejo** en rombos.
- Pique finamente el *echalotte*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee el *echalotte* con el *abadejo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con el vino y el caldo, deje reducir

## Salsa

- Pique finamente el *echalotte*.
- Corte el **salmón** en finas tiras.
- Exprima las naranjas.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee el *echalotte*.
- Agregue el *salmón*.
- Deglase con el vino y el caldo, deje reducir a 3/4 de su volumen.
- Incorpore el *jugo de naranja*
- Reduzca a 1/4 de su volumen.
- Finalmente agregue la *crema*.

## Tortilla de vegetales

- Pique el *echalotte*.
- Filetee los champiñones.
- Corte el *morrón* en *brunoise*.
- Ralle la *zanahoria*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee el *echalotte*.
- Deglase con el vino.
- Añada los champiñones, el *morrón* y la *zanahoria*.
- A último momento incorpore los brotes.
- Condimente con la salsa de soja.
- Deje enfriar y mezcle con los huevos.
- Realice la tortilla con esta preparación.

## Presentación

- Sirva una porción de tortilla en el costado de un plato, en el otro costado el *abadejo*
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/abadejo-con-salsa-de-salmon-ahumado>