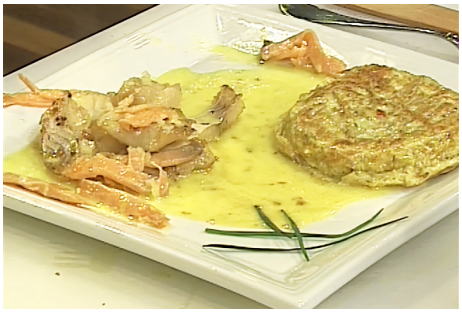
Abadejo con salsa de salmón ahumado



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
Brotes 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 champignones.
- 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 champignones, 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