Albóndigas de salmón en masa de hojaldre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albondigas

Salmón: 600 grs.
Manteca: 1 cdas.
Pimienta Negra: A gusto
Sal fina: 4 cdita.
Crema de leche: 700 cc
Pimienta de Cayena: A gusto

Salsa

Cebolla: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 200 cc
Eneldo: 50 grs.
Fondo de salmón: 200 cc
Tomate: 6 Unidad
Crema de leche: 200 cc

Varios

Hojaldre: 500 g
Agua: 2 cdas.
Fondo de salmón: 1 L
Yema: 1 Unidad
Espinacas / hojas: 24 Unidad

Preparación de la Receta

Croquetas

- Corte el **salmón** bien frío en trozos grandes.
- Procese, agregue la sal, las claras, mezcle y poco a poco integre la *crema*
- Mezcle hasta que se haga una pasta homogénea.
- Vuelva a poner en la heladera

- Hidrate los *hongos* y saltéelos en una sartén con la *manteca*
- Salpimiente.
- En un bowl sacado de la healdera vuelque la preparación.
- Agregue los *hongos* y condimente con la pimienta de *cayena* y la pimienta negra.
- Lleve a ebullición el fondo de *salmón*
- Arme las croquetas.
- Forme esferas del tamaño de un *huevo*, ayudándose con la palma de la mano y una cuchara mojada.
- Cocine en el fondo 3 minutos y délas vuelta.

Salsa

- Pique el *eneldo*
- Reserve.
- Pique finamente los tomates, los echalottes y la *cebolla*.
- En una sartén saltee los *tomate*, los echalottes y la *cebolla*.
- Revuelva con cuchara de madera y deje cocinar unos minutos.
- Agregue el vino, el fondo de *salmón* donde cocinó las albóndigas y la *crema*.
- Cocine hasta que los tomates estén tiernos.
- Procese solo 2/3 de la salsa, mezcle con el resto y agregue el *eneldo* picado.

Armado

- En una sartén con *manteca*, saltee las hojas de *espinaca*.
- Envuelva cada albóndiga con las hojas de *espinaca*.
- Mezcle la yema con el agua
- Reserve.
- Estire la masa de **hojaldre** hasta 5mm de espesor.
- Corte en discos.
- Pinte los bordes con la yema de *huevo* y agua.
- Acomode una albóndiga en el medio de un disco y tape con otro.
- Selle bien los bordes
- Elimine el sobrante de masa
- Pinte la superficie con la yema y agua.
- Cocine sobre una placa en horno fuerte (250ºC) los primeros 4 minutos.
- Baje el horno a 200º C y termine la cocción durante 10 minutos más o hasta que se vean dorados

Presentación

- En el fondo de un plato acomode un colchón de *espinaca* salteada en *manteca* acomode encima una albóndiga, acompañe con la salsa.

- Puede hacer estas albóndigas con pescados blancos.
- Es importante que todos los ingredientes y utensilios con los que trabaje estén bien fríos para que la pasta no se corte.

Consulta la receta original en