

Arrollado de pasta de salmón con espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espárragos: 200 g

Yemas: 2 Unidades

Langostinos: 12 Unidades

Ciboulette: 1 cda.

Salmón ahumado: 50 grs.

Harina 0000: 200 g

Guarnición

Salmón: 1 Filete

Pimentón dulce: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Mousseline

Salmón: 200 grs.

Crema de leche: 30 cc

Sal: A gusto

Opcional

Hinojo: Cantidad deseada

Caviar: A gusto

Salsa

Vino Blanco: 250 cc

Fumet de pescado: 250 cc

Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Procese el **salmón** con las yemas y el *ciboulette*.

- En un bowl mezcle la *harina* con el *salmón* procesado.
- Termine de amasar en la mesada durante 10 minutos.
- Deje reposar cubierta 30 minutos.
- Pase por la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina de 2 mm de espesor aproximadamente.

Mousseline

- Corte el *salmón* en cubos y procese con la *crema* de leche y sal.

Armado

- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Pele los *langostinos* con la ayuda de un pelapapas.
- Extienda la masa en la mesada y unte con la mousseline.
- Encima acomode los *langostinos* pelados y los espárragos.
- Enrolle y corte en porciones.
- Cocine al vapor.

Guarnición

- Corte el *salmón* en medallones y condimente con sal.
- Reboce los medallones con el *pimentón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *salmón*.
- Retire el *salmón* y reserve el fondo de cocción para la salsa.

Salsa

- En la sartén donde selló el *salmón* vierta el vino y deglase el fondo.
- Incorpore el fumet, la *crema* de leche y deje reducir.

Presentación

- Sirva dos medallones de *salmón* en un plato y encima de cada uno, un arrollado.
- Rocíe con la salsa.
- Decore con *mirepoix* de *hinojo* y caviar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-pasta-de-salmon-con-esparragos>