

Arrollado de salmón y langostinos con crema de nage

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 1 Filete

Pimienta Negra en grano: A gusto

Sal: 1 Una pizca

Eneldo: A gusto

Pimienta Blanca en Grano: A gusto

Salsa de soja: 30 cc

Vinagre de Arroz: 1 cda.

Langostinos: 6 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Rúcula: A gusto

Crema de nage

Nage reservada:

Perejil: 1 cda.

Crema de leche: 2 cc

Farce de salmón y cayos de vieiras

Salmón: 150 grs.

Sal: A gusto

Salsa Tabasco: A gusto

Pimienta blanca: A gusto

Cayos de vieyras: 100 g

Gelatina

Gelatina sin sabor: 1 Sobre

Caldo de pescado: 200 cc

Vino Blanco: 100 cc

Guarnición I

Sal y Pimienta: A gusto

Papas pequeñas: 4 Unidades

Caviar rojo: 50 g

Crema de leche: 50 cc

Guarnición II

Corales de vieyras: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Nage

Bouquet garnie: 1 Unidad

Aceite De Oliva: A gusto

Vino Blanco: 150 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Pimienta Negra en grano: A gusto

Caldo de pescado: 200 cc

Salsa

Trufas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en escalopes, al bies en un ángulo de 45°.
- Disponga los escalopes entre dos films y aplane suavemente.
- Pique finamente el *eneldo*.
- Pele los **langostinos**, elimine cabeza, cola y vena del *lomo*.
- Disponga los *langostinos* en una platina, espolvoree con el *eneldo*, la pimienta, el *vinagre*, la sal, la salsa de soja y el aceite de oliva.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 20 minutos.

Farce de salmón y cayos de vieyras

- Corte el *salmón* y los cayos de vieyras en cubos y procese con sal, pimienta y tabasco.
- Pase por un *tamiz*.

Nage

- Corte la *cebolla* en aros
- Corte la *cebolla* en rebanadas.
- En una sartén con aceite de oliva sude las zanahorias.
- Agregue la *cebolla* y continúe la cocción.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Incorpore el caldo, la pimienta y el bouquet garni.
- Añada los arrollados de *salmón* y cocine a fuego bajo durante 8 minutos.

Gelatina

- Hidrate la *gelatina* con un poco de caldo frío.
- Deje reposar durante 5 minutos.
- En una *cacerola* caliente el vino y deje reducir.
- Incorpore el caldo y caliente hasta su ebullición.
- Añada la *gelatina*.
- Enfríe en la heladera.

Armado

- Realice un corte superficial a lo largo de *lomo* de los *langostinos*.
- Acomode una hoja de *rúcula* sobre un *escalope* de *salmón*, unte con una fina capa de farce y finalmente coloque en el centro un langostino.
- Enrolle con cuidado y envuelva cada rollo con papel film.
- Corte los arrollados de *salmón* en rebanadas al bies de 1 cm de espesor.
- Disponga las rebanadas de *salmón* en una platina y cubra con la *gelatina*.

Crema de nage

- Pique el *perejil*.
- Retire el bouquet garni de la nage y añada la **crema** de leche.
- Lleve al fuego y deje reducir hasta obtener una consistencia cremosa.
- Aromatice con el *perejil*.

Guarnición I

- Lave las papas y cocine en abundante agua.
- Corte una tapa superficial de las papas y vacíe el interior dejando 3 mm de borde.
- Condimente la *papa* extraída con sal y pimienta.
- Agregue la *crema*.
- Rellene las papas con esta preparación y caliente en el horno
- Encima sirva el caviar en el momento de la presentación.

Guarnición II

- En una sartén con aceite de oliva saltee los corales de vieiras.
- Salpimente

Presentación

- En el fondo de un palto sirva la *crema* de nage, encima el *salmón* arrollado.
- En un costado sirva una *papa* y los corales de vieiras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-salmon-y-langostinos-con-crema-de-nage>