

Arrollado de salmón y langostinos con crema de nage

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 1 Filete Salsa de soja: 30 cc

Pimienta Negra en grano: A gusto

Vinagre de Arroz: 1 cda.

Sal: 1 Una pizca

Langostinos: 6 Unidades

Eneldo: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Pimienta Blanca en Grano: A gusto Rúcula: A gusto

Crema de nage

Nage reservada: Crema de leche: 2 cc

Perejil: 1 cda.

Farce de salmón y cayos de vieiras

Salmón: 150 grs.

Sal: A gusto
Pimienta blanca: A gusto
Salsa Tabasco: A gusto
Cayos de vieyras: 100 g

Gelatina

Gelatina sin sabor: 1 Sobre Vino Blanco: 100 cc

Caldo de pescado: 200 cc

Guarnición I

Sal y Pimienta: A gusto

Papas pequeñas: 4 Unidades Crema de leche: 50 cc

Caviar rojo: 50 g

Guarnición II

Corales de vieyras: 200 g Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Nage

Bouquet garnie: 1 Unidad

Aceite De Oliva: A gusto Pimienta Negra en grano: A gusto

Vino Blanco: 150 cc Zanahoria: 1 Unidad Caldo de pescado: 200 cc

Salsa

Trufas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Corte el salmón en escalopes, al bies en un ángulo de 45º.

- 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 vieyras.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-salmon-y-langostinos-con-crema-de-nage