

Blanquete de salmón y maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Veloute de pescado: 1 L

Crema de leche: 200 grs.

Cebolla: 100 g

Salmón rosado: 800 g

Hinojo: 100 g

Morrón Rojo: 100 g

CHOCLOS: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- *Saltear* el **salmón** cortado en cubos y reservar.
- En la misma olla *saltear* la *cebolla* y el *morrón* cortados en *brunoise*, luego el *hinojo* cortado en macedonia.
- Agregar el maíz previamente *cocido* y desgranado.
- Incorporar la veloute de pescado, *crema* de leche y el *salmón*, cocinar 3 minutos y guarnecer con rodajas de *choclo cocido*.

Emplatado

- Colocar el blanquete en un plato hondo

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/blanquete-de-salmon-y-maiz>