# 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**