Blinis, salmón confit y berenjenas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Blinis

Leche: 600 cc
Sal: A gusto
Yemas de huevo: 7 Unidades
Manteca fundida: 125 grs.
Claras: 7 Unidades
Aceite Neutro: 30 cc
Azucar: 25 grs.
Harina 0000: 500 grs.
Levadura: 30 grs.

Puré de berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Tomillo: Cantidad necesaria
Queso Crema: 100 grs.
Jengibre: A gusto

Salmón Confit

Aceite De Oliva: 500 g
Anís estrellado: 1 Unidad
Salmón rosado: 400 g
Ajo: 1 Diente
Cascara de limon: 1 Unidad

Varios

Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

Salmón Confit

- Pele el *ajo*.
- Corte el **salmón** en postas.
- En una sartén con abundante aceite coloque el diente de *ajo*, el anís estrellado, la cáscara de *limón* y las postas de *salmón*, lleve a fuego mínimo sin que pase los 85ºC y cocine durante un tiempo prolongado.
- Luego retire, escurra sobre papel absorbente y reserve en la heladera.

Blinis

- Coloque en un bowl parte de la leche fría junto con la *levadura* y las yemas, mezcle con un batidor de alambre y luego incorpore la *harina*, mezcle nuevamente y agregue el aceite neutro y la sal, mezcle bien hasta obtener una *crema* pasta totalmente lisa, añada luego la *manteca* fundida, mezcle hasta incorporar y reserve.
- En un recipiente coloque las claras junto con el azúcar, bata ligeramente hasta formar un pico medio, incorpórelas luego a la preparación anterior de a poco y mezclando en forma envolvente
- Cubra con papel film y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- En una sartén blinera con una cucharada de *manteca* coloque un cucharón generoso de la preparación, cocine a fuego medio y una vez firme de vuelta y cocine hasta *dorar*.

Puré de berenjenas

- Pele y cicele el diente de *ajo*.
- Pique el *jengibre*.
- Corte la *berenjena* al medio y espolvoree con el *jengibre* picado, el *ajo* cicelado, hebras de *tomillo* y pimienta, envuelva en papel aluminio y cocine en horno a 180ºC durante 20 minutos.
- Retire del horno y una vez frías quite la pulpa desechando la piel.
- Coloque la pulpa obtenida en un bowl junto con el queso *crema*, sazone con sal y pimienta, mezcle hasta unir por completo los ingredientes.

Armado

- Corte el *salmón* en rodajas de 2cm de espesor por 5cm de largo.
- Con un sacabocados o un molde circular de 5cm de diámetro corte las blinis.
- Dibuje en un plato líneas con la reducción de aceto balsámico, disponga luego un blinis tibio, encima de este una porción del puré de berenjenas y una *rodaja* de *salmón*.

Presentación

- Decore con sal de mar, anís estrellado y espolvoree con hierbas picadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blinis-salmon-confit-y-berenjenas