Bocados crocantes de masa philo y salmón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Salmón: 2 Filetes
Masa Philo: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 150 g
Akusay: 3 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Semillas de sésamo: A gusto

Guarnición

Espinaca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Albahaca: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Tomates cherry: 20 Unidades

Salsa

Azafrán: 1 Cápsula
Fumet de pescado: 1 Taza
Vino Blanco: 1/4 Taza
Eneldo picado: 1 cdas.
Crema de leche: 200 cc
Manteca: 1 cda.
Echalottes: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte la *panceta* en bastones de ½ cm de lado por 3 de largo.
- Corte las hojas de *akusay* sin el tallo en juliana.
- Corte el **salmón** en rectángulos de 1 cm de alto.

Guarnición

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los tomates cherry previamente cortados por la mitad. Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore las hojas de *espinaca* junto con las de *albahaca* sin los tallos y saltee ligeramente.

Salsa

- En una olla con *manteca* caliente, cocine los echalottes previamente cortados en *brunoise* y condimentados con sal.
- Agregue el vino y deje evaporar el alcohol.
- Vierta el fumet de pescado y deje reducir.
- Añada el *azafrán*, el *eneldo* y la *crema*, mezcle y deje que llegue a punto hervor.

Armado

- En una sartén con *manteca* caliente, dore la *panceta*.
- Agregue el *akusay* y condimente con sal y pimienta, cocine durante 2 a 3 minutos. Reserve.
- Coloque el *salmón* sobre la masa philo apilada en dos láminas y salpimente.
- Agregue por encima del *salmón* la preparación reservada, cubra con otro rectángulo de *salmón*.
- Pinte la masa con *manteca* y cierre.
- Espolvoree por encima con semillas de *sésamo*.
- Lleve al horno a 180°C y cocine durante 10 minutos.
- Retire y corte por la mitad.

Presentación

- Sirva en un plato una cama de la *guarnición*, sobre esta un bocado de crocante de *salmón* en masa philo y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocados-crocantes-de-masa-philo-y-salmon