

# Bomba de pescado sobre salteado de ostras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salmón:** 200 grs.

**Caldo de pescado:** 500 cc

### Ostras

**Ostras:** 8 Unidades

**Jugo de Ostras:** 20 cc

**Hinojo:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa de ostras:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

### Relleno de champiñones

**Gírgolas secas:** 20 g

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Champignones:** 20 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Echalotte:** 1 Unidad

**Shitake seco:** 20 g

### Varios

**Pelos de hinojo fritos:**

**Aceite De Oliva:**

**Piel de salmón frita:** 4 Láminas

### Verduras salteadas

**Morrón amarillo:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Berenjenas:** 1 Unidad

**Zucchini:** 2 Unidades

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Apio:** 1 Rama

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Tocino o Panceta:** 50 g

# Preparación de la Receta

- Corte el *salmón* en forma transversal, envuelva en papel film y aplaste dando golpes con el cuchillo. Reserve.

## Relleno de hongos

- Pique los *hongos*.
- Pele y pique los *echalottes*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *echalotte* picado y condimente con sal y pimienta a gusto.
- Añada los *hongos* picados, agregue un poco más de sal y aceite de oliva. Cocine unos minutos, retire y deje enfriar en la heladera.

## Armado

- En una olla coloque el caldo de pescado y caliente.
- Coloque los champiñones sobre el *escalope* de *salmón*, cierre con el film formando una bolsita y cierre.
- Introduzca las bolsitas dentro de la olla con caldo y cocine durante un minuto.
- Retire el papel film y reserve caliente.

## Ostras

- Coloque un paño en la mano y abra las ostras con un cuchillo.
- Coloque las ostras en un bowl y reserve su *jugo*.
- Corte el *hinojo* en láminas finas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *hinojo* y condimente con sal y pimienta.
- Añada el *jugo* de las ostras, las ostras, la salsa de ostras, retire del fuego y reserve.

## Verduras salteadas

- Corte a la mitad los pimientos, rojo, verde y amarillo, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Lave y corte el *apio* en cubos pequeños.
- Corte la cáscara de los zuchinis en cubos pequeños.
- Pele y corte las berenjenas en cubos pequeños.
- Pique el *tocino*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los pimientos, el *apio*, los zuchinis, las berenjenas, y el *tocino*.
- Añada un poco más de aceite de oliva y sazone con sal y pimienta a gusto.

## Presentación

- En un plato coloque, las ostras en los extremos, en el centro un colchón de verduras salteadas, encima el *salmón* relleno.
- Termine con la tiritita de piel de *salmón* frita, aceite de oliva, pelos de *hinojo* fritos y rocíe con aceite de *remolacha*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bomba-de-pescado-sobre-salteado-de-ostras>